とんかつの名作／日本のウイスキー／おいしい調味料

全店実食調査

おとなの週末

3

March 2020 No.212

塩、醤油、オリーブオイル……
おいしい調味料

世界が注目する美味なる酒
日本のウイスキー

男にはコレがある！

とんかつの名作

2020 とんかつの三ツ星店
洋食屋の絶品カツレツ
海の恵み 魚介カツ
つゆ香る 蕎麦屋のかつ丼
銀座カツを食べ尽くし
南関東ギャンブル場でカツ！

専門店から洋食屋のカツまで大調査

おとなの週末Newsstandの使い方

▼イベントのない場所をタップすると画面の上下にメニューバーが表示されます。

▼ホーム画面へ戻ります。

▼ヘルプ画面が表示されます。ここから詳しい操作方法を見ることができます。（『おとなの週末』News Standでは使用できない機能も表示される場合があります）

▼ページ全体を**サムネイル**として見ることができます。

▼検索機能
表示されている雑誌上の検索ができます。

▼目次ボタン
目次がプルダウンで表示されます。タイトルをタップするとその記事の扉ページへ移動します。（セレクト版では表示されないものもあります）

▼設定ボタン
各種設定ウィンドウが開きます。

▼しおり機能
気になるページにしおりをつけることができます。しおりは何ヵ所でもつけることができます。

▼ポインタを動かすことで読みたいページに移動することができます。

▼イベント1 MAPへのリンク
ここをタップすると大きなマップが表示されます。（ネット回線に接続した状態で使用ください）

▼イベント2 電話機能
ここをタップすると電話をかけることができます（電話機能のない端末では使用できません）。

おとなの週末

木枯らしの日に

風邪をひいた

からだには
湯たんぽ

心には
おかゆに梅干し

いつもより
やさしかった
母さんの声がきこえる

連載 食べる幸せ。 第60回

絵 堤 大介
詩 堤 江実

Lunch

Otoshu EXPRESS Part 1

自分好みにカスタム、
ランチをいっそう
楽しい時間に

コスパ最高ランチ!

今月の★★★店

『ドリア&グラタン なつめ』代々木八幡

フォアグラドリア 1419円

全メニュー、ドリアorグラタンからチョイスできます!

スタッフ 大畑直樹さん

上/分厚くカットしたフォアグラをのせ濃厚でコク深い贅沢な味わいに 下/チーズ、ソース、ライスが絶妙のバランス! トッピングで自分好みにカスタマイズして

ドリア

748円(半熟玉子+104円)

ハフハフ食べたい! リッチ&クリーミーなご馳走ドリア

ドリアという響きは、なんだか懐かしい気分にさせられる。幼い頃にファミレスで食べた記憶を思い出すせいかも。そして今も時折食べたくなる。大人も満足させる専門店の味がこのひと皿。ほのかなニンニク風味のコンソメで炊いたライスに、なめらかな自家製ベシャメルソース、そしてたっぷりのチーズが絡み合って、舌に広がるリッチな旨さに「これだよ、これ!」と膝を打つ。ずらっと並んだトッピングは写真の半熟玉子をはじめ、野菜・肉・魚介類、はたまたキムチや納豆など約30種。クリエイティブな発想で組み合わせれば、自分だけのドリアの完成だ。定番メニューには「フォアグラドリア」なんてご馳走もあって、ランチといえどワインも注文したくなる。さあ、熱々をふぅふぅしに行こう!

東京都渋谷区富ヶ谷1-53-2 レオマックビル1階 ☎03-6407-8277 営11時半~23時(22時半LO) 休無休 交小田急線代々木八幡駅南口から徒歩1分

参宮橋へ
代々木八幡駅
小田急線
代々木公園駅
千代田線
代々木上原へ
山手通り
ナチュラルローソン
富ケ谷
井ノ頭通り

撮影/西﨑進也 取材/菜々山いく子

Otoshu EXPRESS Part 2

New Open

1年先の予約も!
北海道の人気店が
待望の道外初進出。

話題のニューオープン

今月の注目店

『函館 開陽亭 赤坂店』赤坂

2020 1.6 OPEN

1.小磯盛 1980円
毛がに姿盛(小) 時価(4000円~)
この日の浜茹で毛ガニは、伊達から直送された噴火湾の天然モノ。身がぎっしり! 刺身の盛り合わせは1人前で7種類がのる

2.特大しまほっけ焼 1枚1580円
直系20cm以上はあるであろう特大かつ肉厚な縞ホッケは羅臼産。脂ノリが抜群で噛むごとに旨みが広がる。半身は800円

3.うにぎり 680円
道産のお米を黒松内の天然水でふっくらと炊き上げたご飯の上に塩水ウニ、中に塩ウニという贅沢さ! イクラのせもあり

毎朝北海道から直送! 地元の新鮮な魚介を安くお得にたっぷりと。

北海道で6店舗展開している人気和食店『開陽亭』が道外に初出店。毎朝北海道で獲れた海の幸を空輸。現地と変わらぬ鮮度で楽しめる。

名物のひとつ、近海モノの毛ガニは身の甘さとクリーミーなカニ味噌に驚愕。双璧を成すのが、活イカのおどり造り(1杯3000円~)。残念ながら取材時には入荷がなかったが、躍るゲソにゴロ(内臓)までいただける代物は一食の価値あり。ニシンやホッケ、貝類が入る刺身の盛り合わせも見逃せない。1~2名なら1人前(1280円)を注文できるし、料理によってはハーフサイズもOKだ。

お酒も北海道尽くし。地酒に焼酎、ワインなど、道内でしか飲めないものを多数揃えている。人気店の仲間入りは確実。北海道のお店のように予約が取りにくくなる前に急げ!

東京都港区赤坂3-13-2 上野産業赤坂第一ビル2・3階 ☎03-6230-8438 ㊋17時~24時(23時15分フードLO、23時半ドリンクLO) ㊡日 ㊋地下鉄千代田線赤坂駅1番出口から徒歩1分

赤坂見附へ
一ツ木通り
みすじ通り
赤坂Bizタワー
タリーズ
山王下
赤坂サカス
赤坂通り
赤坂通郵便局
赤坂駅
国際新赤坂ビル東館
千代田線

撮影/小島 昇 取材/戎 誠輝(編集部)

Otoshu EXPRESS Part 3

Noodle

超名店『六厘舎』の
初代店長が作る
渾身のつけめん

いま食べておきたい！唸るラーメン

今月の一杯

『つけめん さなだ』北千住

1／替え玉用の「替えつけ」（200円）は、醤油ダレや香味油、コショウをあらかじめ麺に和えて提供。そのままでも美味　2／最高級の伊吹島産白口煮干し（手前）と九十九里産の青口煮干しを使用　3／麺には鶏節をトッピング。酢やきび砂糖、酢を加えたつけ汁は花椒がほんのり利いている

1

2

3

味玉つけめん
1020円

煮干しを利かせた
割りスープで
完結させてください

店主
瀬戸口 亮さん（右）
女将
瀬戸口まやさん

[Noodle Data]

麺
細 ⟷ 太 ★

スープ
あっさり ⟷ こってり ★

濃度でなく旨みで魅了 週に何度も食べたい 極上の中濃つけめん

店主は、大行列のつけめん専門店『六厘舎』を長きにわたって支えた功労者。2016年に埼玉県三郷市で開業した店舗を北千住に移し、自慢のつけめんをさらにブラッシュアップさせた。目指すのは、週に何度も食べられるクドすぎない味。鳥取県産のブランド鶏「匠の大山鶏」や瀬戸内産の「伊吹煮干し」といった高級食材を惜しげもなく使い、“濃度”ではなく“旨み”で食べさせる中濃のつけめんを展開している。鶏の旨みを下支えするのは、ゲンコツと背ガラの力強いダシ。さらに提供の直前に鶏の挽き肉を加え、フレッシュな肉の旨みも重ねている。全粒粉の香りをほのかに利かせた太麺は、浅草開化楼の特注麺。つけ汁はさらさらながらも、もっちり、つるりとした麺に極上の“旨み”がしっかり絡む。

東京都足立区千住3-6 ☎非公開 営11時～14時45分LO（日は昼のみ）、18時～21時45分LO 休月 交地下鉄千代田線ほか北千住駅2番出口から徒歩7分

撮影／西崎進也　取材／松井さおり

Contents

男にはコレがある! とんかつの名作

→20

→36

→52

→99

【本誌内マークの説明】店名周辺や本文中の★マークは、おすすめ度を示しています。★★★=極上のイチオシ店。★★=技アリのおすすめ店。★=納得の満足店。㋢=ビール、㋛=焼酎、㋻=ワイン、㊐=日本酒、㋶=ランチメニュー、㋾=ディナーメニュー、㋒=営業日、㊡=休日、㋝=席数、㋙=交通、㊉=お問い合わせ 【おことわり】※各店舗のメニューやお取り寄せ商品の価格は、注意書きがない限り、税込みで表記しています。※メニュー内容や値段、店のデータなどは取材時のものです。時期によって変更される場合があります。【飲食店関係の皆様へ】『おとなの週末』では、覆面調査を重ねて吟味したうえで、飲食店などの記事を掲載しています。本誌が飲食店等に対して掲載料等を要求することは絶対にありません。本誌の名を騙った詐欺行為には十分ご注意ください。

●アートディレクション/藤井耕志(Re:D Co.)
●デザイン/仁科思織、猪苗代佳子(Re:D Co.) 山崎友歌、高橋快
●ロゴデザイン/岡 孝治
●地図製作/スタジオDoumo
●校閲/鴎来堂
●プリンティングディレクター/栗原哲朗
●表紙写真/「車力門ちゃわんぷ」(P.28)
●表紙撮影/西崎進也

©講談社ビーシー2020 本誌の記事・写真を無断で複写(コピー)、転載することを禁じます。

三ツ星店で出合った珠玉の一皿

毎号、覆面調査によって出合った
三ツ星店に、
あらためて取材を申し込み、
撮影している小誌。
その中でも傑出したおすすめ店、
逸品料理を
スタッフの投票で
決めている企画です。

今月の金メダルはココだ!

Otona no Shumatsu
This Month's
Gold Medal
★★★

ふんわり玉子に包まれた、シアワセに満ちたこのひと皿

オムライス

1430円

京成立石

洋食工房ヒロ

Yoshokukobo Hiro

ツルンッとなめらかな黄色い肌がなんとも魅惑的なひと皿。自家製トマトソースとケチャップで炒めたチキンライスは、ほんのり甘くどこか懐かしい味わいだ。ブラウンルウから手作りした、ほろ苦デミグラスソースが全体をキュッとまとめてくれる

→ P.57

撮影／小島 昇　取材／菜々山いく子

まかないから生まれた創作とんかつ、沁みる味に惚れた！

みぞれとんかつロース

1280円

Tokyo miso tonkatsu

八王子

東京味噌とんかつ

鬼おろしにした大根たっぷりのカツオダシに揚げたてをザブッとひたして食せば、あっさり&さっぱりで後を引く。しかも、最後は豚と衣のコクが染み出た汁をご飯にかけてもまた旨し。こんな食べ方があったのか! と目からウロコが落ちまくりです

→P.30

 撮影／小島 昇　取材／菜々山いく子

パスタに絡まるスモーキーな香りに酔う、大人のひと皿

ウイスキー薫る
サーモンクリーム
パスタ

1700円

TOKYO
Whisky
Library

表参道

TOKYO
Whisky Library

サーモンクリームパスタに、スタッフが「ボウモア12年」をじゃぶじゃぶ注ぐ。驚くなかれ、これが意外にも旨いのだ。クリームソースのまろやかなコクを、ウイスキーのピーティな香りが包み込む斬新なパスタだ

→P.111

撮影／貝塚 隆　取材／カイトモオ

白ワインやビールのツマミにも◎なドイツの伝統料理

フラムクーヘン

（アップル＆シナモン、クラシックの harf&harf）

1800円

護国寺

レッカーマウル

leckermaul

生地を薄く伸ばして自家製サワークリームを塗り、その上に果実やベーコンなどの具材をのせて焼くだけ。香ばしくパリッと焼けた生地と具材の香り、味わいが一体となったドイツの伝統料理だ。白ワインやビールを呼ぶ美味しさです

→P.45

 撮影／瀧澤晃一　文／編集部

男にはコレがある!

とんかつの名作

専門店から洋食屋のカツまで大調査

分厚くカットされた豚肉に衣をつけ、油の入った揚げ台にスッと入れる。ジャーッパチパチッと音をたて揚げられたそれはさらにカットされ、キャベツと共にお皿に盛り付けられてやってくる。その名はとんかつ。箸でひと切れをガブッと食せば、サクサクの衣とジューシーな肉汁がじわっと絡む。これぞ男の浪漫。専門店に洋食店、高級店の潜入に、果てはギャンブル場まで。調査隊が見つけたとんかつの"名作"たちを端から端までご堪能あれ。

王道&個性派で楽しむ

2020 とんかつ専門店の三ツ星店

とんかつが食べたい！ せっかく食べるなら、店名に『とんかつ』が入るようなお店に行きたい。というわけで、専門店に絞って大調査。じっくり揚げて食べさせてくれる王道の店と、食べ方やスタイルに特徴のある個性派に分けてお届け。好みの食べ方でお選びください。

六白黒豚 特上ロース膳 3080円

これぞ店の真骨頂！ 実家で育てた六白黒豚は身から甘みと旨みがほとばしり、そこにパン粉の繊細な食感が追い打ちをかける。ぜひヒマラヤ岩塩、もしくはワサビ醤油で味わって。六白黒豚の上ロースは2640円

ロースやヒレを定食で！

王道編

専門店に行くなら、ロースカツやヒレカツを定食でいただきたいところ。ここではそんな王道の店をご紹介。新店を中心にラインナップしました。ご飯、キャベツ、味噌汁とともにご賞味あれ。

★★★

とんかつ

けい太

西荻窪

ダントツの旨さを誇るとんかつ界の新星の味に唸る、惚れる、虜になる！

南州自然豚
上フィレ膳
2970円
（昼は2750円）

1

油にこだわりあり！

最初は120度前後に保った銅製の鍋に沈めてじわじわと火を通す。続いて160度のフライヤーに移して衣をカリッと香ばしく仕上げている

2

和牛と銘柄豚の
一口メンチカツ
440円

[酒]㋥生660円、中瓶880円　㊕なし　㋻グラス605円、ボトルなし　㊐なし　**[その他のメニュー]**南州自然豚ロース膳2200円（昼は1980円）、南州自然豚フィレ膳2310円（昼は2090円）、六白黒豚ロース膳2420円、六白黒豚上ロース膳2640円、六白黒豚フィレ膳2750円など

東京都杉並区西荻南3-10-6 中村ビル地下1階
☎03-5941-5532　㊔11時～15時（14時LO）、17時～22時（21時LO）　㊡木、月の昼　㊑カウンターあり、全16席／全席禁煙／予約可／カード可／サ・お通し代なし　㊋JR中央線西荻窪駅南口から徒歩1分

吉祥寺へ
北銀座通り
西荻窪駅前
中央線
西荻窪駅
松屋
西荻窪駅入口
みずほ銀行
五日市街道へ

1／こちらは敢えて糖度高めのパン粉をまとわせて骨太な香ばしさも堪能させる。中心がほんのりピンクの絶妙な火入れで、しっとり＆ふっくら、最高にジューシーだ。油はオランダ産のカメリアと国産ラードをブレンドし、食欲を刺激するどっしりとした風味に仕上げている　2／和牛の力強い旨みを上質な豚肉がサポート。ソテー玉ネギの甘みが広がる。洋食出身の店主が作る人気のサイドメニューだ

世界中の人々に
とんかつの
美味しさを
伝えていきたい！

店主 青木啓太さん
スタッフ 大野真滉さん

この本を閉じたら、ただちに向かった方がいい。なぜって？　つい3ヶ月前にオープンしたばかりのこの店に長い行列ができる日がすぐにやってくるから。鹿児島の実家は養豚場という店主の青木さん。子供の頃に早逝した父が「いつかウチの豚でとんかつ屋をやりたい」と話していたのを忘れなかった。右ページの白に近い淡い色の衣をまとった六白黒豚がまさにそれ。糖度の低いパン粉を使うことで衣自体の主張を抑え、母と兄が丹精込めて育てた豚肉の無垢なる旨みを際立たせている。ラードで20分かけて低温火入れした身はふっくらとして肉汁が滴るほどに瑞々しい。「実家と協力して、とんかつに最も合う豚肉を開発したい」。それが青木さんの次なる目標だ。

撮影／小島 昇　取材／菜々山いく子

★★★

とんかつ

七井戸

外苑前

主役だけじゃない！ ご飯と汁にも心を注ぐ完全無欠のとんかつ定食

厚切り
ヒレかつ定食
2100円

上ロースかつ定食
2100円

上チキン
かつ定食
2100円

1／パーフェクトな火入れによってロース一択だった筆者をもヒレの虜にしたひと皿。米を飼料にした"舞米豚"は、きめ細やかで舌に吸い付くような肉質だ　2／脂身と赤身をひと口で味わえるよう、薄めに包丁を入れるのも店主のこだわりだ。揚げ油はラード100%で衣自体も旨い！ まずは何もつけずにそのまま味わいたい　3／本店でも使用する比内地鶏のムネ肉で、あっさり軽やかながらも力強い風味がほとばしる

[酒]ビ小瓶500円～　焼なし　ワグラス600円、ボトルなし　日1合600円　**[その他のメニュー]**リブロースかつ定食2600円、自家製メンチとロースかつ定食1400円、ヒレとチキンかつ定食2100円、ロースかつ定食1400円など

東京都渋谷区神宮前3-42-11 ローザビアンカ104　☎080-8190-1331　営11時半～14時LO　休土・日・月　席カウンターあり、全16席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サ・お通し代なし　交地下鉄銀座線外苑前駅3番出口から徒歩5分

米にこだわりあり！

羽釜で炊いたご飯を保温器ではなく木製のお櫃に入れる。湯気の水分が程よく米粒に染み込んでモチモチ感と甘みが倍増。冷めても旨い

揚げ物に合わせて
選んだ自然派ワインや
日本酒も
用意しています

店主
今井充史さん

『焼鳥今井』と聞けばピンと来る人も多いだろう。15年近くも第一線を守る名店だ。店主・今井さんの昼の舞台が、すぐ隣で暖簾を出すこのお店。実は子供の頃からの大好物がとんかつで、いつかは自分で店を、と想いを膨らませていたんだとか。立つ場所が焼き台から揚げ台に移っても、素材が鶏から豚に変わっても火入れのセンスは群を抜く。でもそれだけじゃない。「ウチはあくまで定食屋」と言うように、お櫃からよそわれるご飯に風味豊かな味噌汁、さらにキャベツや漬物までも、抜かりなくすべてが旨いのである。完璧なるこの布陣も、今井さんの求めるとんかつ道だ。

★★★

とんかつ

美濃屋

大塚

老舗の三代目が独立 旨さもコスパも光る 日常使いのゴチソウ店

生姜焼き定食
880円

1

限定とんかつ
1800円

2

1／ちょっと脂多めのリブロースに、生のおろし生姜たっぷり&隠し味の白味噌でガツンとくるパワフルな味わい。ご飯が進む！　2／1人前約240gとボリューム満点。取材時は群馬県産和豚もちぶたを使用し、衣をサクッと軽やかに揚げている。定食につく豚汁は、カツオ節とサバ節の力強い風味の白味噌仕立て。具は豚肉とキャベツで、その都度小鍋で煮て熱々を出す。これだけでも立派なおかずだ

米にこだわりあり！

実家である東十条「みのや」の創業時からの伝統と同じ羽釜炊き。粒感を感じるご飯はとんかつとの馴染みも抜群。少量ずつこまめに炊いて、いつでも炊きたてを味わえる

並のロースは税込800円。しかも羽釜で炊いたご飯と丼にたっぷりの豚汁付きでってところもうれしくなる。東十条で60年続く庶民派とんかつ『みのや』の３代目が大塚に場所を移し、半年前に独立した。並でも充分満足だが、せっかくならこの店の最高級「限定とんかつ」を試したい。山形の三元豚や岩中豚など、その時々で仕入れる銘柄豚を分厚くカット。この日の計測でおよそ3㎝。大きなひと切れにガブッと喰らいつき、すぐさまピカピカのご飯を放り込めば口の中は旨さで満杯、やっぱりとんかつはこうでなきゃ！　ちなみに店主の実家の味と同様の豚汁もご馳走なのだ。

[酒]㋚中瓶500円　㋭グラス350円〜、ボトルなし　㋻なし　㊐1合420円〜　[その他のメニュー]ロースかつ定食800円、特選ロースかつ定食1080円、ヒレかつ定食960円、ヒレエビ定食1150円、ポークソテー定食880円、揚げ物盛り合わせ500円など

東京都豊島区北大塚2-6-3 メゾン大塚103　☎03-5944-5185　㋴11時半〜14時半LO、17時〜22時LO　㊡日　㋛カウンターあり、全15席／全席禁煙／夜のみ予約可／カード可／サ・お通し代なし　㋙JR山手線大塚駅北口から徒歩1分

大の巨人ファン！店内や制服のジャイアンツカラーにも注目を

店主
原 隆敏さん

撮影／西﨑進也（七井戸）、小島 昇（美濃屋）
取材／菜々山いく子

丸山吉平

岩本町

★★★

サックリ、フワリ。ひと切れ食べた瞬間、衝撃を受けるほどの衣の軽やかさ。ついで、口の中に広がる豚の脂の上品な甘さ。まさに、至福のとんかつとはこのこと。そんな、胸に響くとんかつを味わえるのは、岩本町の『丸山吉平』だ。扱う肉は千葉県産の林SPF豚。餌や飼育環境にこだわり大切に育てられた豚で、きめ細やかな肉質はもちろん、脂の美味しさに定評がある。幅広いメニューがあるが、肉と脂のハーモニーを堪能するなら、リブロースがおすすめ。ブラックとピンクの2種の岩塩が肉の旨みを引き出すほか、脂と絶妙にマッチするワサビとの相性の良さを実感してほしい。

ベリーリブ250 2500円

おつまみカレー 300円

1／7割以上が脂のベリーリブは脂好きなら必食! 薄切りでつまみにも最適だ　2／大きな豚肉がゴロッと入ったやさしい味わいのカレーは、『リリーカレー』(不定期でカツカレーを提供する店として営業する時の店名)と同じもの　3／ピカピカに磨き上げられた店内。2016年にオープンして行列店となったが、2018年に閉店。1年後の2019年7月に待望の復活を遂げた　4／無料のカットレモンやお新香はオーダー時に声をかけて

肉にこだわりあり!

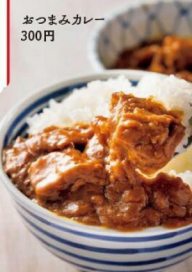
肉の美味しさを最大限に引き出すため、店で熟成している。熟成期間は季節などにより変わるが、赤身肉に比べ、脂が多い部位は長めに熟成するほうが味が濃くなり甘みが増すそう

［酒］Ⓑ中瓶600円　㊕なし　Ⓦなし　Ⓙ1合800円　角ハイボール(350ml缶)500円　［その他のメニュー］㊒ロースかつランチ1300円、ロース200かつランチ1600円　㊒㊰ロース1300円、ぽーひれ180 2500円、肩ロース150 1600円、半分ごはん100円、ましキャベツ100円など

東京都千代田区神田富山町29　☎なし　㊇11時～14時半(14時15分LO)　㊡月、日不定休※詳しくはFacebookで確認を　㊔カウンターあり、全14席／全席禁煙／予約不可、豚しゃぶは1週間前に要予約／カード不可／サ・お通し代なし　㊋都営新宿線岩本町駅A1出口から徒歩4分、JR山手線ほか神田駅東口から徒歩5分

とんかつ まんぷく

御徒町

★★★

アメ横から1本入った狭い路地裏。昭和のディープな佇まいを残す店が、昭和37(1962)年創業の『とんかつ まんぷく』だ。先代が亡くなり2年ほど休業したが、2017年11月に営業再開。長年のファンを喜ばせた。創業当時から愛され続けるロースかつは、厚さ約4センチ、約300gのダイナミックな逸品。20分かけて丁寧に揚げ、中心が可憐なピンク色。店のとんかつに合うよう特注されたソースをかけて食べれば、しっとりしていながら噛むほどに肉の濃厚な旨みが広がる。この圧倒的なとんかつに山盛りキャベツ、ご飯、豚汁、お新香まで付いて1500円はかなり破格だ。

揚げにこだわりあり!

ラードを100%使用し、150～160℃で20分ほどかけてじっくり揚げる。完全に火が入り切らない絶妙な加減は長年の経験によるもの

ロース生姜焼定食 900円

1／大きなロース肉が2枚のった生姜焼き。やや濃いめのタレでご飯が進む。20分待つ余裕のない忙しいランチ時などは、この生姜焼きをはじめ、味噌焼き、串かつといったスピードメニューを頼む常連客が多い　2／とんかつには栃木県産の豚肉を使用。米は茨城県産のもの。茶碗でなく、平皿にご飯をよそうのも創業当時からのスタイルだとか

［酒］Ⓑ中瓶500円　㊕なし　Ⓦなし　Ⓙなし　［その他のメニュー］㊒㊰とんかつ定食900円、ひれかつ定食1500円、ロース焼肉定食900円、ロース味噌焼定食900円、串かつライス650円、メンチかつライス650円、目玉焼200円など

東京都台東区上野4-1-5　☎03-3831-3457　㊇11時～18時　㊡水　㊔カウンターのみ、全8席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サ・お通し代なし　㊋JR山手線ほか御徒町駅北口から徒歩2分

撮影／小島 昇　取材／松田有美

香り、味わいとともに増す
リブロース×ワサビの
最強タッグの虜になる！

リブロース250
2500円
（わさび＋50円）

昭和の面影が色濃く残る店で
厚さ約4センチの
圧倒的ロースかつと対面

ロースかつ定食
1500円

★★★

とんかつ

太志（たいし）

池ノ上

毎週プレミア豚が登場！吉野川ポークをはじめ豚にかける情熱に感激

徳島県産 吉野川ポーク
ひれかつ定食（150g）
2200円

徳島県産
吉野川ポーク
特ロースかつ定食（200g）
2200円

1／揚げ油はコーン油を100％使用。パン粉も、糖度や粒の大きさを指定したものを専門店から仕入れるので、油切れがよく胃にもたれないと評判。オリジナルブレンドのソースも旨いが、最初はシチリア島の岩塩とワサビで食すのが店主のおすすめ　2／しっとりして肉の旨みが濃厚。豚ヒレ肉の真ん中、希少なシャトーブリアンを使用した「特ひれかつ定食」（200g）2750円も人気

[酒](ビ)中瓶660円　(焼)グラス550円～　(ワ)グラス440円、ボトル2750円～　(日)1合660円～
[その他のメニュー](昼)とんかつ定食1100円、ひれかつ定食1430円など　(夜)ロースかつ定食（150g）1650円、海老フライ定食2200円、ひれ1口かつ440円、自家製燻製ベーコン550円、豚の角煮（煮玉子付き）660円など

東京都世田谷区代沢4-34-12　☎03-6450-8635　(営)11時～14時、17時半～22時※昼夜ともに材料がなくなり次第終了　(休)火、第3水　(席)カウンターあり、全13席／全席禁煙（店外に喫煙スペースあり）／夜のみ可能な限り予約可／カード不可／サ・お通し代なし　(交)京王井の頭線池ノ上駅南側出口から徒歩10分

プレミア豚の入荷予定時期は店のホームページでご確認ください

店主
野溝太志さん

池ノ上駅　京王井の頭線　下北沢へ　セブンイレブン　池之上小　駒場東大前へ　アンゴラ大使館　セブンイレブン　淡島交番前　淡島通り　梅丘通り　淡島

肉にこだわりあり！

取材時に入荷したプレミア豚は長野県産の千代幻豚。脂の旨み、肉質のきめ細やかさ、甘み、歯応えなど、豚肉本来の特長をすべて備えている。「特ロースかつ定食」（300g）4400円など

店主・野溝氏の豚への熱い想いを感じる店である。定番の豚は徳島県産の吉野川ポーク。しっとり滑らかな肉質、適度な甘みと深みのある味わいが特長だ。上品な脂身を堪能できる特ロースかつ、赤味肉の濃厚な味に悩殺されるヒレかつともに絶品！　また、北海道産のどろぶた、青森県産の長谷川自然熟成豚など話題のプレミア豚が毎週入荷するのも、この店の人気の秘密だ。豚の味を極めるため、油、パン粉、米、味噌までこだわり食材を用意するなど細部まで手抜かりナシ。オープン4年目、ミシュラン・ビブグルマンにも選出された実力派のとんかつを心ゆくまで楽しみたい。

撮影／西﨑進也　取材／松田有美

過去掲載

まだまだあります。とんかつ専門店の三ツ星店

とんかつ専門店の三ツ星店はこれだけではありません。
小誌で今までご紹介した三ツ星店を改めてご紹介します。

★★★

とんき

駒込

独特の衣に肉の旨みを封じ込めた、奥深き『とんき』ワールド

ロースかつ定食
1800円

駒込の地で愛されて38年。卵と粉を"三度付け"して仕上げたとんかつは、サクッとした衣が特長。豚肉は肉質を吟味し、しっとりとした繊細さが楽しめるものを使う。白木のカウンターが目を引く店は油染みひとつなし。細やかな心配りと家族経営ならではの温かさに満ちている。また食べに行きたくなる名店だ。

東京都北区中里2-4-5　☎03-3949-7387　㋮11時45分〜14時LO、17時〜21時半LO　㊡木　㊋JR山手線ほか駒込駅東口から徒歩2分

★★★

とんかつ ひなた

高田馬場

「とんかつは、ご馳走だ」のコンセプトを貫くとんかつ愛に満ち溢れる店

上ロースかつ定食(190g)
1850円
(昼は1500円)

見入ってしまいそうなほど美しいとんかつの豚肉は、生産者を特定し一頭買いした宮城県産の「漢方豚」。柔らかな赤身と驚くほど甘い脂身が特長だ。まずはそのまま味わって、押し寄せる肉の美味しさと火入れの妙技を堪能してほしい。なお、6種または8種の「食べ比べコース」(3900円〜)は17時以降要予約。

東京都新宿区高田馬場2-13-9　☎03-6380-2424　㋮11時〜14時半LO、17時〜21時LO　㊡日　㊋地下鉄東西線高田馬場駅6番出口から徒歩2分、JR山手線ほか高田馬場駅早稲田口から徒歩5分

★★★

とんかつ 都

麻布十番

笑っちゃうほど分厚い！しかし柔らかで軽やか

特ヒレかつ(250g)
2980円

とんかつは、特注のパン粉を使ったサクサクな衣と絶妙な火入れで二度揚げ。肉卸会社が母体だからこそ、その日最高の肉を厳選している。メインは、脂身が軽やかでスッキリとした旨みを持つ群馬県産の「山峰」。ソースの他、湖塩・海塩の2種の塩とお好みでメープルシロップがおすすめの食べ方だ。

東京都港区麻布十番3-9-6　☎03-3453-2929　㋮11時〜14時半LO、17時〜20時半LO　㊡水　㊋地下鉄南北線ほか麻布十番駅1番出口から徒歩4分

★★★

本家 あげづき

神楽坂

厳選豚を時間をかけてじっくり揚げるから旨みが沁み出す

特ロースカツ
2640円

ほんのりピンク色の断面が麗しいとんかつは、脂身の融点が低くとろける食感の「南の島豚」を使用。柔らかくて甘みが強く、深い旨みがたまらない。まずは低温でじっくりと、仕上げは高温で二度揚げするのが美味しさを引き出す秘訣だ。昨年9月には、コレド室町テラスに2号店がオープンした。

東京都新宿区神楽坂3-2 山ノ内ビル地下1階　☎03-6265-0029　㋮11時半〜15時(14時半LO)、18時〜22時半(21時半LO)、土・日・祝11時半〜15時(14時半LO)、17時半〜22時半(21時半LO、日・祝20時半LO)※売り切れ次第終了　㊡火・第3水　㊋地下鉄有楽町駅ほか飯田橋駅B3出口から徒歩3分

撮影／大西尚明(ひなた)、鵜澤昭彦(あげづき)、西﨑進也(とんき)、小澤晶子(都)　文／市村幸妙

食べ方、味付けで変わる！

個性派編

専門店ながら、独自のスタイルで客の心とお腹を満足させる店があります。それぞれの食べ方、味付けでとんかつのイメージをほんの少しだけ変えてくれる。これもまた美味なるとんかつなり。

★★★

元祖やきかつ

桃タロー

浅草

焼きかつの衣の香ばしさよ！ 昭和から令和になっても変わらぬホンモノの味

特上焼きかつ定食 1550円

ポーク生姜焼き 1300円

デンキブラン 300円

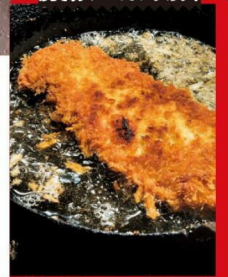
焼豚 680円

1／熱々の鉄板に乗せられ、ソースをかければジュワ～ッと湯気が上がり食欲を刺激！ 昭和な風情を感じる付け合わせにもグッとくる　2／フレッシュな生姜をたっぷり利かせた特製のタレが後をひく。このタレが染みたキャベツもこれまた旨し！　3／ロース肉をじっくり4時間ほどかけて煮込み、ほろっと崩れるほどの柔らかさ。酒のつまみにもピッタリだ

［酒］㊁生中590円、中瓶590円　㊙グラス460円、ボトル2500円　㋛なし　㊐1合440円～

［その他のメニュー］
上焼きかつ定食1300円、一口かつ定食1300円、エビフライ定食1650円、上かつ重1250円、オムライス1000円など

東京都台東区花川戸1-10-9　☎03-3841-0735　㊎11時半～15時（14時半LO）、17時～21時（20時LO）※土・日は16時45分～　㊡月、第2・4火（祝は営業、翌休）　㊢全22席／全席禁煙／予約可／カード不可／サ・お通し代なし　㊋東武スカイツリーラインほか浅草駅北口から徒歩1分

焼き方にこだわりあり！

揚げ焼きにすることで油の吸収を抑える上に、焼き目の香ばしさもたっぷり。終始フライパンを揺すって火の通りを均一にするため、出来上がりまでひと時も目が離せない

「焼きかつ」とはその名の通りフライパンで一枚ずつ揚げ焼きしたとんかつのこと。『上野精養軒』で修業した初代がフランス料理の“コートレット”を元にアレンジした、昭和12年の創業からの看板だ。一般的なものとの大きな違いが衣の食感で、咀嚼の度にザクザクッと頼もしき音が鳴り、歯にも耳にも心地よく響く。しかもあっさり軽やか胃もたれなし。香味野菜をたっぷり加えて煮込んだ自然な甘みのソースも手伝って、あっと言う間にペロリだ。「手間暇かかるけど年配のお客さんも喜んでくれるから」と元店主の３代目。80年経っても色褪せない、これぞ本物！

撮影／小島 昇（桃タロー）、西崎進也（ちゃわんぶ）　取材／菜々山いく子

★★★

車力門 **ちゃわんぶ** 荒木町

自家製かえし醤油&ソースで〆はすり流しの和風カレーとんかつの新たな魅力に刮目

とんかつ定食 3500円

肉にこだわりあり!

現在は群馬県産の「阪東もち豚」を使用。「脂身の甘さが最大の持ち味」と店主。また揚げ上がりは、弾力ある食感を楽しめるよう、ひと切れを薄めにカットする工夫も

目から鱗が落ちた。とんかつの新味に気付かされた。2017年に惜しまれつつ閉店した割烹が昨年春に再始動。それもとんかつ専門店としてだ。メニューは定食の1本で全貌がご覧の写真。カラシを浮かべた自家製の“かえし醤油”に、奥の片口が温めて風味を立たせた、これまた自家製のソース。それらが素材と技を徹頭徹尾に追求した主役を見事に彩り引き立てる。〆にやってくるのがいわば和風ポタージュの“すり流し”で、残しておいた数切れをご飯に乗せてソースで調味すると、程よいスパイス感が加わって、まさしくカツカレー。最初から最後まで興奮が止まらない。

1／網に乗り切らない大きさと厚さで1人前は約320g。パン粉は薄めで素材をダイレクトに感じる。特筆ものが“かえし醤油”。まろやかな醤油の風味が豚肉のコクや甘みを繊細に引き立てる。少し固めに炊いたご飯や、味噌汁などもとんかつに合うよう作られたものだ。漆塗りのお膳に作家物の美濃焼の皿など、食器類も含めすべてが上質　2／とんかつを半分ほど食べ終わると出されるのがカレー風味のすり流し。ご飯にかけてからとんかつと卵黄をのせ自家製ソースで食すのが店主のおすすめ

営業は昼のみです。11時、12時、13時の3部制。予約してからお越しください

若大将
上野莉緒さん

[酒] ㋪小瓶550円　㊐なし　㋻なし　㊐なし　**[その他のメニュー]** なし

東京都新宿区荒木町3-22　☎03-3356-1680　㊖11時～13時LO　㊡不定休　㊜カウンターあり、全11席／全席禁煙／予約必須／カード不可／サ・お通し代なし　㊋地下鉄丸ノ内線四谷三丁目駅4番出口から徒歩3分

富士㐂 人形町

豪快にガブリとかぶりつきたい! 300gの骨付きとんかつ

1

2

岩中豚
極厚切りロース(300g)
3000円

「お待たせしました」と目の前に置かれる、ド迫力の骨付きとんかつに目を奪われる。骨を持ち上げるとズッシリ重い。かぶりつけば、カリッとした衣の食感が小気味よく、アツアツの豚ロース肉の旨みがじんわり。ワイルド、そして何より肉を喰らう充足感が半端ない。豚は、茨城県産の瑞穂のいも豚。脂に適度な甘みがあり、豊かなコクをたたえた赤身肉が実に旨い。この店ではいも豚の他に岩手県産の岩中豚、タイミングがよければ三重県産の愛農ナチュラルポークに出合えることも。豚の種類や部位の食べ比べメニューも用意されているので、シェアするのもおすすめだ。

骨付きとんかつは食べやすいようにカットしますのでお申し付けください

店長
塩谷亮太さん

東京味噌とんかつ 八王子

名古屋だけにあらず東京風の味噌ダレがカツにも飯にも抜群!

東京味噌とんかつ
ロース(150g)
1480円

1

2

みぞれとんかつロース
1280円

味噌にこだわりあり!

信州の赤と白の2種の味噌がベース。そこにカツオダシや合挽き肉、たっぷりの生姜などを加えて6時間ほどじっくり煮込んでいる。これだけでもご飯が進む!

1/油切れの良い衣はサクッとした食感で、トロリとした味噌ダレとも相性バッチリ! 2/カツオ節のダシに、山菜、長ネギ、粗く下ろした大根などを具にした特製のつけ汁で食す

【酒】 ㋹中瓶550円 ㊕グラス390円、ボトル2800円～ ㋻なし ㊐1合500円～ **【その他のメニュー】** スタミナ焼き(120g)1080円、豚バラ生姜焼(120g)980円、みぞれとんかつヒレ1380円、サラダとんかつロース1280円など

東京都八王子市暁町1-8-18 ☎042-686-2985 ㊔11時半～14時LO、17時～21時LO ㊡不定休 ㊝カウンターあり、全24席/全席禁煙/予約可/カード不可/サ・お通し代なし ㊋京王線京王八王子駅西口から徒歩20分

"味噌カツ"といえば、名古屋のあの味をイメージするだろう。でもここで出すのは全くの別物。店長の藤澤さんが作りたかったのが、関東人の舌に合わせた、味噌ダレのとんかつ。そのためベースは八丁味噌ではなく信州味噌。さらにカツオダシと生姜を利かせライトな味わいに仕上げている。特注のパン粉と植物油で揚げたカツと出合えば爽やかに、でもコク深く、旨さを何倍にも膨らませてくれる。途中でマヨネーズとカラシをちょこっと足してみて。飯に合うおかず選手権、見事優勝! よりあっさりがお好みならダシ汁で食す「みぞれとんかつ」なんてオリジナルもあり。

キャベツは毎朝手切り、豚は国産チルド。手頃な価格でもがんばってます!

店長
藤澤幸輝さん

撮影/小島 昇(東京味噌とんかつ)、西崎進也(富士㐂 人形町)
取材/菜々山いく子(東京味噌とんかつ)、松田有美(富士㐂 人形町)

具材が中にIN!
浅草の元祖個性派とんかつを食す

元祖ザ・スペシャル 1780円

元祖味噌とんかつ 1300円

元祖赤貝とんかつ 1520円

オリジナリティ溢れる 唯一無二のとんかつ店

様々な個性派カツを見てきたが、それらの元祖ともいえるお店が浅草にある。1971年創業の『カツ吉』だ。締めくくりにふさわしい店として、編集戎とライター市村が早速向かった。

戎「趣のある店構えですね」

市「とんかつのメニューが50種類もあるそうです！ 楽しみ〜。店先にサンプルが出ているので、イメージが湧きやすいです」

戎「はい、具材が中に閉じ込められているんですね。看板メニューの『味噌』と貝好きなので『赤貝』で。『亜沙り』（1870円）や『牡蠣』（1730円）など海鮮メニューも豊富です」

市「『綱（ツナ）』（1410円）や『喜夢知（キムチ）』（1520円）など、洒落っ気のある名称のメニューも気になるけど、ノリ・長ネギ・カツオ節が入った『ザ・スペシャル』で」

配膳されると、3枚のとんかつが銀皿に盛られてちょっぴりゴージャス。いざ実食だ。

戎「『味噌』は衣のサクッとした食感のあとに、封じ込められている自家製味噌がとろっと溢れます。風味豊かで甘辛さがあるので、ご飯やお酒とも合う！」

市「薄衣で軽やかなので、油に弱い戎さんでも胸焼け知らず？」

戎「はい、ありがたいです。『赤貝』は甘辛く煮付けられた赤貝が入っていますね」

市「『ザ・スペシャル』は、旨みたっぷりの贅沢な一品。上ロース肉が柔らかいし、ハマる！」

戎「これだけ種類があると気分で決められますし、全部制覇したくなりましたよ！」

みなさんもぜひ、自分のお気に入りを見つけてくださいね。

元祖味噌とんかつ カツ吉

東京都台東区浅草1-21-12 ☎03-3841-2277 (営)10時半〜15時（14時半LO）、16時半〜21時（20時半LO） (休)木 (交)地下鉄銀座線ほか浅草駅1番出口から徒歩2分 ※写真のとんかつはすべて単品価格。+500円で定食が付けられる。銀皿での提供は3種類以上の注文から

骨付きとんかつ（300g）1700円

肉にこだわりあり！

肩ロースの中でも限られた量しか取れない骨付き肉。瑞穂のいも豚を1頭買いしているからこそできるメニューだが、時には違う銘柄の国産豚になることも

1／骨付きで見た目のインパクトはかなりのもの。綿実油やコーン油などをブレンドした油で10分ほど揚げ、ミディアムレアの仕上がりに。粗塩、自家製柚子胡椒、ソースの順で味の変化を楽しんで　2／4cmはあろうかという分厚いとんかつだが、噛むと驚くほど柔らかい。しっとりして、肉の繊細な旨みがたまらない

【酒】(ビ)生580円、中瓶620円 (焼)下町焼酎ハイボール450円 (ワ)カチ割りワイン450円 (日)1合480円 **【その他のメニュー】**(昼)特選銘柄豚ロースかつ定食1000円 (昼)(夜)岩中豚 ヒレとロース食べ比べ2300円、瑞穂のいも豚ヒレ（160g）1780円、かついろいろ盛りあわせ2500円、大えびフライとカキフライ盛りあわせ1580円、メンチカツ1ヶ260円など
※「富士㐂 人形町」のメニューの価格は、すべて税抜きです。

東京都中央区日本橋人形町1-5-14 ☎03-6667-0559 (営)11時半〜15時半（15時LO）、17時〜22時（21時半LO）、土・日・祝11時半〜15時半（15時LO）、17時〜21時半（21時LO） (休)無休 (席)カウンターあり、全32席／昼は全席禁煙、夜は2階のみ喫煙可／夜のみ予約可／カード不可／サ・お通し代なし (交)地下鉄日比谷線ほか人形町駅A2出口から徒歩2分

取材・撮影／市村幸妙

価格には、唸らされる理由があった！

潜入！高級とんかつ店

とんかつ好きなら誰もが憧れる高級とんかつ。それは一体、如何なるものか？ ちょっぴり高いけど払うだけの価値があるその魅力を確かめに、潜入取材してきました。

南阿佐ヶ谷

とんかつ成蔵

脂の旨さと繊維の細かい赤身の質の良さから「TOKYO X」を選びました

店主 三谷成藏さん

1／脂身と赤身のバランスがいい「TOKYO X」ロース。肉にパン粉を植え付けるようにまとわせて揚げるのがコツ。低温で15分、余熱で7～8分休ませて仕上げる。まずはそのまま、岩塩のほかにゴマ油&塩で食すのもおすすめ

TOKYO X
特ロースかつ(180g)定食
4980円

調理のポイント

2／「TOKYO X」の1･2等級を使う。ヒレの真ん中の一番柔らかい「シャ豚ブリアン」は1本から3切れ分しか取れない最高級部位だ　3／コクのある腸間膜油のラードはこまめに変えて常に新鮮なものを使うよう心掛けている　4／三谷さんが「一番難しい」と言うのがパン粉を付ける工程。食パンの中心部だけを使う生パン粉は糖分控えめを特注。宝物を扱うようにふわっと肉にまとわせる　5／110℃の低温でロースは約15分、ヒレは約10分かけてじっくり揚げる。様子を見ながら返すのは1回だけ

伝説の男が再始動 新生〝白い芸術〟とは

これを読んでいるあなたは無論、とんかつ好きに違いない。ならば聞こう。とんかつに一葉さん、払いますか。この国にはあるのだ。高くとも食べたい最強の〝かつ〟というやつが。高田馬場で大行列を作り、業界に革命を起こした伝説店の主が、一時休業後、再始動。彼が揚げる〝白い芸術〟の真髄が知りたくて、南阿佐ヶ谷に向かった。

初めて食べた時の、あの心震える感動が忘れられない。白雪のような衣が衝撃だった。他の追随を許さない旨さだった。その店は『成蔵』。店主の三谷成藏さんは高田馬場の店を弟子に任せ、今、新天地で高みを目指している。主に扱うのは最高級ブランド豚「TOKYO X」。これを粗めの生パン粉で優しく包み、内臓を包む腸間膜油で揚げる。「わざと白い衣にする訳じゃないんです。きれいな油と低温で揚げるとこうなった(笑)」。全

撮影／鵜澤昭彦　取材／肥田木奈々

TOKYO X
シャ豚ブリアンかつ
3個（180g）定食
5780円

白雪の衣から現れる淡い桜色の至宝。味わった者だけが知る究極のとんかつ

初々しい桜色の断面に悶絶。サクッと口溶けの良い衣のファーストインパクトの後、舌に吸い付くようにしっとりと柔らかい肉の旨みが押し寄せる。ものすごく上質な究極のヒレカツサンドを食べているかのようだ

ては味を追求した結果だ。「変えたのはパン粉を振るいにかける手間。細かい粉が省かれ、より花が咲くような衣になった」。

揚げ方も調整した。鍋に入れる肉は3枚まで。油に余白が増えることで四方から均一に火が入り、蒸したようにしっとり仕上がるからだ。静かに泳がせるように揚げ、余熱で数分。目の前に、あの白い芸術が現れた。

何もかもがパワーアップしていた。ピンと立った衣は淡雪の如き口溶け。スッと歯が入る桜色の肉は驚愕の柔らかさ。ローストポークのように口を潤す豊満な旨みに、自然と目が閉じる。

大げさかもしれないが、この感動を知るか否かで人生が変わる気がする。とんかつ好きのあなたにこそ、確かめてほしい。

［酒］㋔生650円　㋛なし
㋻グラス600円　㋰なし
［その他のメニュー］㊐㊰
TOKYO Xリブロースかつ（200g）定食5580円、追加の単品ヒレかつ（35g）1枚880円、メンチかつ1個580円など

東京都杉並区成田東4-33-9　☎03-6882-5214　㊔11時～14時（13時半最終入店）、17時半～20時（19時半最終入店）　㊡不定休　㊢カウンターあり、全14席／全席禁煙／完全予約制（予約は専用webサイトから）／カード不可／サ・お通し代なし　㊋地下鉄丸の内線南阿佐ケ谷駅1出口から徒歩6分

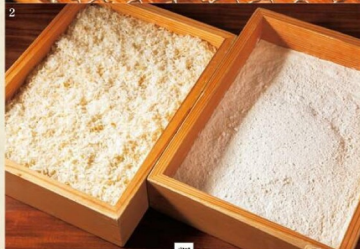
銀座

銀座かつかみ

1

2

調理のポイント

3

1／「米澤豚一番育ち」は脂がサラッとして香り高い。基本は約160℃で8割程度火が通るように揚げて余熱で火入れ。すぐカットすると肉汁と一緒に旨みも出てしまうためヒートランプの下で馴染ませる　2／パン粉は細かめを使用。衣は肉汁を閉じ込める役目もあり、剥がれないようしっかり付ける　3／ヒマラヤ岩塩などのほか、夜はバルサミコ酢入り特製ソースも用意

お客様にしっかり肉の魅力を説明し、楽しんでもらえるよう心掛けています
料理長 小林久展さん

肩ロースかつ

ロースかつ

生車海老のエビフライ

かつの魅力をコースで堪能 感動の連続が待っている

業界は豚肉の部位食べ比べの波がきている。コース専門の珍しいとんかつ料理店として昨年夏に開店したのが『銀座かつかみ』。寿司や天ぷらと同じように、その日その時に一番美味しい瞬間のかつを部位ごとに味わってほしい、そんな想いからカウンター中心のコース形式で客を楽しませるという。何やら面白そうだ。胸躍らせ、扉を開けた。

写真の定番コースは10品からなる。肉は脂と赤身にしっかりした旨みがある「米澤豚一番育ち」。つなぎの卵は贅沢にも奥久慈卵。人気のロースやヒレから、日によってシンタマ(モモ肉の中心部)といった希少部位、メンチカツ、〆はカツカレーなどが用意される。肉オンパレードの中盤に車エビが登場するのもニクいじゃないか。完璧に計算された構成に脱帽だ。客はその流れに身を任せればいい。

料理長の小林久展さんは素材について肉のプロから徹底的に学んだ。だから季節で違う個体の水分量などを見極め、部位により揚げ方も変える。完成手前まで火入れしてヒートランプの下で休ませ、余熱で旨みのエキ

撮影／小澤晶子　取材／肥田木奈々

パイナップル100%ジュース

トマトの出汁サラダ

カツカレー

ひれかつ

コースで知る部位の旨さに目からウロコ。豚肉の新たな魅力を体感せよ

Aコース 5500円

1.前菜（トマトの出汁サラダ） 2.ひれかつ
3.本日の赤身のかつ①（ナカニク）
4.本日の赤身のかつ②（ウチモモ）
5.メンチカツバーガー
6.口直し（パイナップル100%ジュース）
7.生車海老のエビフライ 8.ロースかつ
9.肩ロースかつ 10.お食事（カツカレー）

前菜の後、揚げ物はヒレからスタート。断面にうっすら浮かぶ肉汁を軽く吸ってからいただく。肉質はきめ細やかだ。赤身は日によって部位が変わる。ロースはワサビを、肩ロースはトリュフバターを添えるなど工夫。中盤でパイナップルジュースが出るのは酵素で胃袋を調整して後半も楽しめるよう。〆は数種から選べる。写真は人気のカツカレーで、あっさりしたルゥにコクをプラスするため脂多めの「はね（ロースとヒレの間）」の部位のカツを乗せる

メンチカツバーガー

ウチモモ

ナカニク

スを隅々に行き渡らせるのが基本。「下味を付けないし、柔らかくするのに肉を叩いたりもしない。食材がいいのでほぼそのまま、本来の味を生かしています」

　差し出されたヒレは、ロゼの断面に肉汁がキラキラと滲んでいた。「吸ってみてください」と言われるままチュッとやれば、旨みのジュースにイチコロ。舌に直接肉が当たるようカットも工夫され、トリュフバターを添えた肩ロースなど部位別に食べさせ方も考え尽くしている。

　小林さんの自信に満ちた肉の説明も加わって、最後まで客を飽きさせない。部位の魅力を知り、最高の瞬間を味わう喜び。とんかつは実に奥が深い。改めて、心に刻まれる時間だ。

丸ノ内線 銀座駅 / 東急プラザ / 日比谷線 / 晴海通り / 銀座線 / 並木通り / 外堀通り / みゆき通り / 銀座駅 / 三越 / EXITMELSA● / 中央通り / 新橋へ

［酒］㋪生770円　㊔グラス1100円～、ボトルなし　㋻グラス1100円～、ボトル8250円～　㊐1合1320円～　［その他のメニュー］㊡ランチAコース（とんかつ4種、ご飯、味噌汁、お新香、キャベツ）2600円～など　㊰コースは他に7700円、13200円

東京都中央区銀座5-6-10銀座ミヤコビル5階　☎03-6263-8720　㊢11時半～14時LO、夜は18時～、20時～の2部制　㊡不定休　㊫カウンターあり、全13席／全席禁煙／要予約／カード可／サ・お通し代なし　㊋地下鉄銀座線銀座駅A1・B3出口から徒歩3分

デミグラスやチーズが旨さの決め手！

洋食屋の絶品カツレツ

専門店もいいけれど、気軽な洋食屋のカツレツも好きだなあ～という人は多いはず。今回探したのは食材も揚げ方も味付けも、こだわりが光る名店ばかり。正統派の洋食カツから見た目も華やかなミラノ風、味変できる創作系、町の洋食屋さん、さらにはお酒と楽しむ呑みカツまで、あなたのカツライフを揚げリシャス！

洋食プレート
2530円

バスクチーズケーキ
660円

広尾

笄軒（こうがいけん）

カツレツは食材にこだわり、洋食らしい味と柔らかく仕上がるよう工夫しています

シェフ
徳永久伸さん

洋食屋さんのカツレツはいつだって優しくてあったかい。それは単なる料理の温もりだけじゃない。どこか安心感に包まれる心地良い旨さがある。『笄軒』のそれもそう。サクサクの衣、見るからに上質なリブロース、カレー粉を加えたデミグラスソースの芳醇な香り。嬉々として頬張れば、穏やかだけど記憶に残る、そんな味。秘訣は厳選した食材と揚げ方だ。肉は脂に甘みがある群馬の銘柄豚など北関東産がメイン。8割ほど火が通るよう揚げた後、余分な油を抜くためオーブンでカラッと仕上げるのが洋食屋ならではの工夫だろう。専門店のカツとはやっぱり違う、これぞニッポンのご馳走だ。もうひとつ、ラグビーボールのように張りがある肉汁パンパンのハンバーグもこの店の看板スター。胃袋にトライを決めれば旨さ炸裂、全細胞が歓喜に沸く。

撮影／大西尚明　取材／肥田木奈々

スパイシーな香りのデミグラスソースが食欲を掻き立てる

ポークカツレツ
1760円

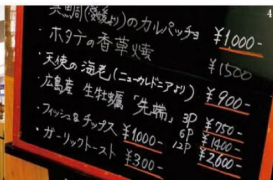
[酒] ㋪生440円～　㋛なし　㋻グラス825円～、ボトル4180円～　㊐なし　**[その他のメニュー]** ㊡ランチハンバーグ1430円など　㊡㊰オムリターノ（ナポリタンのトロトロ玉子のせ）1320円、オムライス1210円、ポークジンジャー1650円など

東京都港区西麻布4-6-5 協立興産西麻布ビル1階　☎03-3486-0118　㊖11時半～15時（14時半LO）、18時～23時（22時LO）　㊡水　㊛全14席／全席禁煙／予約可（昼は12時までの入店のみ）／カード可／サ・お通し代なし　㊋地下鉄日比谷線広尾駅4番出口から徒歩5分

1／ハンバーグとエビフライの人気料理を組み合わせ。ハンバーグは牛と豚の挽き肉を6対4の配合に。よく練ると型崩れもせず肉汁も閉じ込められるという。エビは有頭ブラックタイガーで、プリプリの食感　2／スペイン・バスク地方の味を再現したケーキ。北海道産のチーズと生クリームをふんだんに使い、焦げ目をしっかり付けているのが特徴　3／ふわっとした粗めの衣は甘みのあるパン粉を使い、香ばしい仕上がりで肉の旨みを引き立てる。デミグラスソースはカレー粉とウスターソースも入って少しスパイシーな香り。揚げ物に合う　4／黒板メニューには旬の味も

4

肉にこだわりあり!

豚肉は脂に甘みがあって質のいい群馬県の「せせらぎポーク」を中心とした北関東産。大きなブロックで届き、切り分けて各料理に使う。カツはリブロース。柔らかく、しかもカリッと仕上がるよう揚げた後にオーブンで焼くなど調理法もこだわる

文化薫る上野で発見 ネオノスタルジーなビストロ洋食

天草ポークカツレツ
デミグラスソース
1958円
（ランチコース・メイン、サラダ、スープ、パンまたはライス）

1

上野

上野洋食 遠山

国産若鶏レモンステーキ
1848円
（ランチコースのメイン）

2

肉にこだわりあり!

熊本の「天草ポーク」は脂と赤身のバランスが秀逸なことから選んだ。乾燥とドリップを防ぐために注文後に1枚ずつ切り出す

容姿端麗なカツは着飾った憧れのお姉さんといった風情か。遠山シェフの故郷、熊本の天草ポークを使い、瑞々しさをキープするためオーダー後に塊肉から切り出して調理する。余熱による火入れではなく、油でバシッと揚げ切って熱々を皿へ。甘さ控えめでコクと酸味のあるデミグラスの黒ドレスをたっぷりかければ完成だ。素材、衣、ソースが織りなす気品あふれるバランスにもうメロメロ。そんな親しみやすい“美人”に仕立てた遠山さんはフレンチと洋食を極めた方で、両者を融合した遠山流ビストロ洋食はオープン2年半ながら早くも名店の仲間入り。納得です。

1／脂と赤身が絶妙に融合した肉はサラダ油とキャノーラ油をブレンドした油でさっぱりと揚げ、1週間かけて仕込むデミグラスソースをたっぷりかける。シェリービネガーが入るので少々酸味があるのが印象的　2／彩りも華やか。モモ肉をカリッとソテーし、熊本産の醤油をベースにレモン果汁などを加えた和風ソースを添える。万能ネギもトッピング　3／濃厚なコク。マカロニは入れず、エビやベーコンなど食材をストレートに楽しめるようにする

3

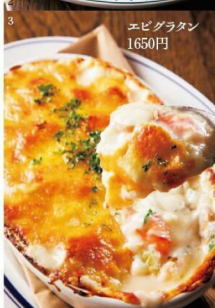
エビグラタン
1650円

【酒】㋪生605円～　㋛なし　㋻グラス880円～、ボトル3960円～　㋰300ml880円　【その他のメニュー】㋭ランチコース特製デミグラスハンバーグ2035円など　㋮パテドカンパーニュ990円、ジャンボエビフライ自家製タルタルソース2310円など

東京都台東区上野公園1-54上野の森さくらテラス2階　☎03-5826-4755　㋒月～木11時～16時（15時LO）、18時～23時（22時LO）、金～日・祝11時～16時（15時LO）、16時～23時（22時LO）　㋝施設に準ずる　㋜全44席／全席禁煙／予約可（土・日・祝の昼以外）／カード可／サ・お通し代なし　㋕JR山手線ほか上野駅不忍口から徒歩1分

上野恩賜公園
上野バンブーガーデン
上野駅
京成本線
京成上野駅
銀座線
不忍口
中央通り
マルイ
御徒町へ

洋食にフレンチの解釈を加え、故郷の熊本の食材を中心に使用しています

エグゼクティブ・シェフ
遠山忠芳さん

ももカツ2枚
1738円

愛情たっぷりかけて丁寧に作るカツは美味&幸せの味がする

1

桜新町

豚肉料理専門店　ぶたとろ

肉にこだわりあり!

一頭買いの千葉「平野養豚場」の豚は「きめ細かく脂の口溶けがいい。全ての部位が旨い」と店主。2週間熟成肉を使用

1／ももの部位はヒレとロースの中間的な味わいで、程よい弾力と香りがある。低温でじっくり揚げ、仕上げに10秒ほど高温で衣を香ばしくさせ、余熱で最終仕上げ　2／背脂から火を入れジワジワ出てくる豚自身の脂で焼く。しっとり柔らかい　3／自家製のローストポークなどの前菜。ソーセージは店主吉野さんのレシピで特注したもの。吉野さんは日本ワインマイスター。日本ワインはボトル150種ほどあり、グラスワインも豊富に揃う

肉盛りプレート中（1～2人前）
1320円

3

トンテキ（200g）
2178円

2

[酒] (ビ)生770円～　(焼)グラス550円～、ボトル3080円～　(ワ)グラス660円～、ボトル3080円～　(日)90ml660円～　**[その他のメニュー]** (昼)特製ミックスフライランチ1848円（平日）など　(夜)特製ぶたとろメンチカツ（100g）1078円、肩ロースとマッシュルーム柔らか煮込み1958円、柔らか角煮カレーライス968円など

東京都世田谷区桜新町1-30-16 1階　☎03-6411-6870　(営)11時半～14時（13時半LO）、18時～23時（22時LO）、土・日・祝の夜は17時～22時（21時LO）　(休)月、火（祝の場合は営業）　(席)カウンターあり、全15席／全席禁煙／予約が望ましい／カード可／サなし、お通し代なし　(交)東急田園都市線桜新町駅西口から徒歩5分

桜新町駅
桜新町
東急田園都市線
三井住友銀行
サザエさん通り
駒沢大学へ
用賀へ
桜新町交番前

日本ワインも豊富に揃えていますので、豚肉料理と楽しんでください

オーナーシェフ
吉野裕介さん

千葉の林SPF豚を一頭買いする豚肉料理専門店だけに、トンテキやメンチカツなどメニューから手招きする料理の誘惑が悩ましい。が、今回はカツだカツ！　王道のロースやヒレもいいけれど、選んだのが「ももカツ」。これがトンでもなく（トンだけどね）旨かった。「程よい弾力と香りが秀逸」と店主の吉野さんもお気に入りの部位で、塊から余分な脂とスジを取るのに40分もかけ愛情込めて処理を施す絶妙な柔らかさ。重くならないよう菜種油を主に自家製ラードを加えた油でじっくり揚げれば驚くほどジューシーに。さすが専門店の技。吉野さんの豚肉愛も一緒にいただきます！

撮影／大西尚明　取材／肥田木奈々

アナタは貴族？ 平民？
その日の気分で選ぼう
味わいも変幻自在！

貴族カツレツ定食
（イベリコ豚肉）
1210円

1

代々木公園

貴族と平民

アンチョビモヤシ
330円

平民
カツレツ定食
880円

ソラマメチーズ
330円

4 3 2

1／風味豊かなバターソースをたっぷりかけてもGOOD。ブドウ色素入りのライスとサラダなどが付く　2／自分でご覧のようなアートなカツに仕上げても　3／ソラマメなど酒のつまみ類も用意　4／ソースは紅ショウガチリや黒酢黒胡椒など10種以上。佐藤さんはポルトガル料理「クリスチアノ」など名店を多数手掛ける

【酒】㋪生330円～　㊌なし　㋻ショット220円～、カラフェ1100円　㊐なし　**［その他のメニュー］**㊡㊰追加平民カツレツ1枚330円、追加貴族カツレツ1枚660円、タルタルキャベツ330円、海鮮フライ550円～など

東京都渋谷区富ヶ谷1-9-20　リンデン代々木公園1階　☎03-6407-1791　㊔11時～21時半（20時半LO）　㊡不定休　㊢カウンターのみ、全13席／全席禁煙／予約可（3歳までの子供連れのグループ4人まで）／カード可／サ・お通し代なし　㊋地下鉄千代田線代々木公園駅から徒歩2分

衣にこだわりあり！

鶏ガラのダシをベースにスパイスなどで調整した熱々のスープにカツをくぐらせるのがポイント。余分な油が取れて衣にコクが増す

その名も「貴族」「平民」と名付けられたカツレツ。前者は香味ある高級イベリコ豚、後者はあっさりしたドイツ産白豚。どちらも薄く叩いてチーズ入りの衣で揚げるのだが、ここからが面白い。何と揚げたてをチキンスープにドボンするのだ。香ばしさが無くなるんじゃ？　と心配はノンノン。表面の油だけが取れサックリ、衣に鶏ダシの旨みオン。これに香り高いバターソースをとろ～り。それだけでもイケるが、約10種ある和洋中のソースを絵の具に見立て、肉のパレットに自分好みの味を構築して喰らおう。あ、ちなみにカツは日々進化中。通う楽しみもありますぞ。

シュニッツェルをイメージして考えました。ソースで味変しながら楽しんで

店主
佐藤幸二さん

撮影／大西尚明（貴族と平民）、小澤晶子（ヤマザキ）
取材／肥田木奈々

味のバランスが秀逸
門前仲町で人気の
隠れ家イタリアン

幻霜ポークの
カツレツミラノ風
2310円

門前仲町

トッポリーノ ダ ヤマザキ

肉にこだわりあり!

丁寧に肥育している生産者から仕入れる「柏幻霜ポーク」のロースを使用。脂がサラッとしていて味わいがある

【酒】㋪生660円　㊕なし　㋻グラス660円～、ボトル3300円～　㊐なし　**［その他のメニュー］**㊖パスタランチ800円～　㊰前菜盛り合わせ（1人前）880円、幻霜ポークの自家製ロースハム1210円、本日の鮮魚のカルパッチョ1320円など

東京都江東区富岡1-5-11　☎03-5620-4750
㊇11時半～14時半（14時LO）、17時半～23時（22時LO）、土・日・祝の昼は12時～　㊡火　㊢全20席／全席禁煙／予約可／カード可／サ・お通し代なし　㋙地下鉄東西線ほか門前仲町駅2番出口から徒歩2分

「山﨑シェフが戻ってきた」。他店経営などの事情で店を一時離れていた創業者の達夫さんが再び厨房に立つようになったのは昨年5月のこと。甥の公平さんと共に開店27年の歴史を繋ぎ、常連客を喜ばせた。メニューも一新。納得する食材を選び抜き、自分が旨いと思う味だけを真摯に提供している。看板食材のひとつ、良質な霜降り脂の「柏幻霜ポーク」を使った人気料理がカツレツミラノ風だ。揚げ焼きしたそれはクリスピーな衣と華やかなフルーツトマトのケッカソースが麗しい。脂が軽やかなのでクドさは皆無。伯父と甥、ふたりが醸し出す温かい雰囲気も心地いい。

1／イタリア産セモリナ粉とフランスパンの粉をブレンドした衣は繊細でサクッとした食感。トマトとルッコラが爽やかなケッカソースが相性抜群　2／ピリ辛のトマトソースは酸味をまろやかにするため煮込んで仕上げる　3／バゲットにオリーブオイルやワインビネガーで味付けしたサーモンとアボカドをトッピング

プッタネスカ
1100円

アボカドとサーモンの
ブルスケッタ
1320円

旬の料理も
豊富に揃え、末永く
愛される店になりたいと
思っています

シェフ 山﨑達夫さん（左）
シェフ見習い 山﨑公平さん

サクッと爽やかな衣と
脂控えめの肉の旨みが
老若男女を虜にする

とんかつセット
ロース
1100円
(夜・ライス・味噌汁付き)

大塚

洋食 GOTOO

肉にこだわりあり!

銘柄に関係なく肉屋の目利きでいいものを仕入れる。均等な厚さにし、余分な脂を取り除くとあっさりジューシーに仕上がる

ほくほくポテトコロッケ
1個 350円
(写真は2個)

豚肉生姜焼
800円

1／見事なきつね色の衣は油切れも良くカラリとしている。肉は脂身が控えめなので口当たりも重くない。おろしポン酢のほか、火入れしていない中濃ソースもお好みで。ランチは1000円で提供　2／脂が適度に入る肩ロースの生姜焼き。砂糖は使用せず、3年熟成させた本みりんだけの甘み。まろやかで奥深い旨みが特徴　3／昔懐かしい味わい。牛挽き肉が入る

戦後まもなく屋台の飴屋からスタートし、洋食に転向しておよそ半世紀。大塚っ子に愛される味は気取らず変わらず健在だ。一番人気は3年熟成させた本みりんを使う生姜焼き！なのだが、「来たらいつもこれ」と根強いファンがいるのがご覧のとんかつ。食べやすいよう適度に脂を取り除いた肉は清々しい旨みで、カラリとした衣は胃もたれなんて一切ナシ。下に水を張った特殊なフライヤーで揚げることで油の臭みが流されるからなんだそう。まずはおろしポン酢で味わうのがこの店のスタイル。さっぱりした後味は老いも若きもペロリと完食できる美味の優等生です。

【酒】㋪生グラス280円～　㋛なし　㋻グラス400円　㋰1合700円　【その他のメニュー】㋬お楽しみランチ850円など　㋵カニクリームコロッケ（2個）800円、チーズメンチカツ1000円、和風グリルチキン1000円など

東京都豊島区南大塚3-54-1　☎03-3983-0613　㋕11時～14時半LO、17時半～21時LO※水は昼のみ営業　㋭日・祝　㋣カウンターあり、全13席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サ・お通し代なし　㋙JR山手線ほか大塚駅南口から徒歩1分

父が築き上げた地元で愛される店の歴史を守っていきたいと思っています

店主
後藤義彦さん

撮影／大西尚明　取材／肥田木奈々

味も量も安さも大満足！ 60年愛される洋食に食いしん坊の血が騒ぐ

ポークカツ
チーズ焼き
1150円
（スープ・サラダ・ライス・味噌汁付き）

梅屋敷

洋食 ホクエツ

火入れにこだわりあり!

クリスピーな衣になるようキャノーラ油で焼き付けるように中火で5分ほど火入れ。最後に油を除いてカラッと仕上げる

1／国産豚のロース約180g。塊で仕入れ、注文後に肉を切り調理。高級生パン粉は振るいにかけてより細かくし、軽やかな食感に。とんかつというメニューもあり、そちらはリブロースをコクが出るようラードで揚げる　2／もも肉1枚の豪快さ。ニンニクと醤油ベースの味付けがヤミツキになる　3／貝のエキスとバターの香りが秀逸。白濱さんはかつて神楽坂にあった洋食「田原屋」で修業

あさりの
ガーリックバター
940円

チキンの唐揚げ
（当店風）
1040円

【酒】㉂生500円～　㊝グラス550円、ボトルなし　㋻グラスなし、ミニボトル710円～　㊐1合550円　【その他のメニュー】㊙㊋オムライス820円、カニコロッケ880円、ナポリタン820円、メンチカツサンド1100円など

東京都大田区大森中2-14-10　☎03-3761-0266　㊔11時～14時、17時～21時半（21時LO）　㊡木、第2水　㊢全32席／全席禁煙／夜は予約可（土・日・祝は18時までの入店のみ）／カード不可／サ・お通し代なし　㊮京急線梅屋敷駅または大森町駅から徒歩10分

いい食材を使い安く美味しく、喜んでもらえる洋食を作りたいと思っています

店主
白濱吉章さん（左）
葉子さん夫妻

ゆるゆる歩いて駅から10分。レトロな看板が見えてくると、何だか胃袋までスキップしたい気分になる。決して便利な場所じゃない。けれど客が常に絶えないのは安くて旨くてお腹いっぱいになる洋食があるから。そのひとつがポークカツだ。肉はもっちりきめ細やかで、揚げ焼きした衣はカリッと軽い。1週間かけて仕込むデミグラスも優しい味わいだ。実は2代目の白濱さんは名だたる文豪も通った名店出身。修業先の技を生かしつつ原点の父の味を大事に守っている。良質な食材を求め自ら市場に出向くのも「いい物を安く提供したいから」。誠実な姿勢は料理に宿る。

も美味しい!

もう一枚と手が伸びる
サクッと軽い食べ心地は
ワインが進む名つまみ

1

ビストロ ル・フルール

生うにのプリン(2ケ)
990円

濃厚ポテトサラダ
748円

2

量があるけど薄くてカリッとしてるから2枚、3枚とつい手が伸びる。これにワインを合わせれば、肉の脂も揚げ物摂取の罪悪感も、おまけに日々の悩みまでスルスルと流されちゃう(かも!)。豚肉は5ミリ程度にスライスしてスジを取り、注文を受けて衣付け。カリサクにするコツは揚げ焼き後にペーパーで押さえて余分な油を取ることなんだとか。パウダースノーのようなチーズの風味も相まって、こりゃ中毒的なつまみだな。レモンを漬け込んだジンで作るサワーにもすこぶる合います。

生ウニのプリンなど
名物のほか肉料理や
パスタも揃えた
ビストロです

店長
荒木泰志さん

個性派カレーソースと
素朴なトマトソースの
共演をカツで楽しむ

ポークカツレツ
2種ソース
580円

1

代々木公園 ビストロとサカバ TAKE(タケ)

帝国ホテル等でフレンチの修業を重ねた店主が、「気軽に楽しんでもらいたい」と普段使いの店をオープン。炭火焼きの肉料理も売りだが、どんなお酒にも合うポークカツレツが熱い支持を集める。フォンドヴォーや赤ワインをベースにふんだんにスパイスを使ったカレーソースと、シンプルなトマトソースの2種を一度に楽しめるのも人気の秘密。その深みある自家製ソースが絡んだ歯触りのよいカツレツはサワー類との相性も抜群で、ご馳走気分が盛り上がる組み合わせだ。

ハーブ豚とキノコの
カツカレー
「ボルドー風」
980円

2

1/カツの上には素揚げの野菜とキノコがのり、華やかで食べ応えあり　2/香辛料の香りを幾重にも感じる奥深いルウ。自家製のフルーツチャツネに、自家調合した10種類のスパイスが入る

【酒】㊦生480円～　㊕グラス480円～　㋻グラス480円～、ボトル2800円～　㊐半合480円～　レモンサワー000円
[その他のメニュー]炭火焼グリルおまかせ4種盛り(2～3人前)1980円、炭火グリル肉各種(三元豚白王ロース、仔羊肉、鴨ロース他)100g/680円、フォアグラチーズオムレツ980円、自家製フォアグラとレバーのムース480円など　※「ビストロとサカバ TAKE」のメニュー価格はすべて税抜きです

東京都渋谷区富ヶ谷1-14-14 スタンフォードアネックスビル 1階　☎03-3467-9333　㊎11時半～15時半(15時LO)、月～金18時～23時半(22時半LO)、土･日･祝17時～23時半(22時半LO)　㊡不定休　㊚カウンターあり、全40席/全席禁煙(17時以降はテラス扉が閉扉時はテラスで喫煙可)/予約可/カード可/テーブルチャージ480円別　㊋地下鉄千代田線代々木公園駅2番出口から徒歩3分

肉にこだわりあり!

ハーブ入り飼料で育てた国産豚のフィレを使用。肉に対し衣をやや厚くし、ソースに負けない風味を出す

ワインはもちろん、
日本酒、焼酎、
サワーも豊富に
取り揃えています

店主
竹内理さん

撮影/瀧澤晃一　取材/赤谷まりえ

カツレツとお酒

サクサクカツレツ&穏やかな苦味のビール
笑顔溢れる組み合わせ

シュニッツエル
1600円

1

ポークカツレツ
1760円

護国寺

leckermaul
レッカーマウル

ドイツで食べた郷土料理、薄いピッツァ風の「フラムクーヘン」に魅了され、ついに日本に専門店を開いた店主の天田さん。店で働くドイツ人スタッフに教わりグランドメニューに加わったのが、ドイツ風カツレツの「シュニッツェル」だ。豚ロースを叩いて薄く広げ、細かなパン粉をまとわせてさっくり揚げるだけのシンプルなカツレツだが、口に含めば香ばしい衣の中から豚肉の旨みがブワッと広がる。ドイツ風にジャムを塗って食べても美味で、ドイツビールが進んでしょうがない。

フラムクーヘン
(クラシック/アップルシナモンのハーフ&ハーフ)
1800円

2

1/豚肉に隠し味としてマスタードを塗ることで爽やかな酸味が加わる。ジャムを添えるのがドイツ流だ
2/生地にサワークリームを塗りその上に具材を乗せ焼き上げる。ワインによく合う

肉にこだわりあり!

豚肉をとにかく叩いて、4～5ミリに伸ばす。薄切り肉にはない、凝縮した旨みのあるカツになるのだとか

【酒】㋝375ml瓶700円～　㊩なし　㋻グラス650円、ボトル3600円～　㋥なし　**[その他のメニュー]**㊇フラムクーヘンセット ハーフ&ハーフ1150円～、ジャーマンパスタ1250円など　㊰フラムクーヘン各種1550円～、ジャーマンソーセージ盛り合わせ1980円など　※「レッカーマウル」のランチ価格は税込み、ディナー価格は税抜きです

東京都文京区目白台1-24-8　☎03-6304-1225　㋒11時半～14時半LO、17時半～22時LO（早終いあり）　㊡不定休　㊢テラスあり、全18席／全席禁煙（テラスのみ喫煙可）／カード可／予約可／サ・お通し代なし　㋮地下鉄有楽町線護国寺駅6番出口から徒歩8分

数人で来て、
ワインやビールと
合わせながら
楽しんでください

店主
天田 暦さん

市ヶ谷

火入れにこだわりあり!

200℃程度の高温で、焦げないようカツを回しながらキツネ色に揚げ焼き。すぐにペーパーでしっかり油を取る

1/ロース肉のカツにパウダー状のパルミジャーノチーズ、パセリ、黒コショウをトッピング。レモンを搾って召し上がれ　2/名物「生うにのプリン」は殻の器の中にウニのピューレと生クリームで作るクリーミーなプリンが入る。甘みのあるジャガイモ「インカのめざめ」を使うポテサラは自家製タルタルソースをかけた人気の品

【酒】㋝生429円～　㊩なし　㋻グラス605円～、ボトル3190円～　㋥なし　**[その他のメニュー]**㊇パスタランチ1000円など　㊰厚切りパテ・ド・カンパーニュ770円、フォアグラエッグ1320円など

東京都新宿区市谷田町1-1 ATビル地下1階　☎03-3260-3574　㋒11時半～14時（13時半LO）、17時半～23時（22時半LO）、月・土は夜のみ　㊡日・祝　㊢カウンターあり、全18席／全席禁煙／夜のみ予約可／カード可／サ・お通し代なし　㋮地下鉄南北線ほか市ヶ谷駅7番・1番出口などから徒歩2分

　撮影／瀧澤晃一　取材／編集部

撮影／大西尚明　取材／肥田木奈々

とんかつ、カツ丼、カツレツetc……目移り必至の名店揃い

銀座カツを食べ尽くし

【とんかつ編】

とんかつと言うと上野や浅草が思い浮かぶが、洋風のカツまで含めると実は銀座に数多い。とんかつもカツレツも〝カツ〟の付くものを食べ歩き、これぞ！　なる店をセレクト。この週末に銀カツはいかがですか？

撮影／谷内啓樹（あけぼの、スイス）　撮影・取材／林　匠子

肉にこだわり！

国産豚ロースをブロックで仕入れ、余分な脂身やスジを丁寧に取り除く。肉の下味にマスタードを塗るのが、先代から受け継いだ隠し味

かつ丼 1000円

行列必至でも逢いに来て！　有楽町の殿堂入りカツ丼

1

サービス定食（四種盛）1300円

2

とんかつ あけぼの

有楽町2丁目

タルタルソースやお新香も自家製にこだわった自慢の味です！

店主 中村文造さん

開店のゴングが鳴ると、たちまち大行列が。有楽町に暖簾を掲げて58年。上質なラードで揚げるカツを頬張ると、サックサクの衣と溢れる肉汁に、もうめろめろ。なかでも「ここのカツ丼は生涯最高！」と惚れ込むファンは後を絶たない。家族経営を率いるのは2代目の中村文造さん。「油の弾ける音のリズムや、お客さんの立てる食事の音。すべてに耳を研ぎ澄ましながら、カツの揚げ具合やオペレーションに気を配ります」。職人技が凝縮されたカツ丼は、てっぺんのインゲンまでもが神々しい。羽釜で炊くコシヒカリの美味しさにも泣ける。この立地、このクオリティで1000円。もはや奇跡だ。

1／ラードの旨みを纏った衣は、卵でとじてもサックリ感が残るように計算。煮干しでダシを取った丼つゆの塩梅も絶妙だ　2／ヒレカツ、アジフライ、エビフライ、カニコロ。ご飯、キャベツ、味噌汁はお代わり無料

［酒］㋪中瓶500円～　㋫㋻㋰なし　**［その他のメニュー］**とんかつ定食1000円、ヒレカツ定食1700円、上カツ丼1400円、アジフライ定食、串カツ定食各900円、お好み定食（三種盛）1100円など

東京都千代田区有楽町2-10-1　東京交通会館地下1階
☎03-3211-3934　㋔11時～15時、17時半～20時、水11時～15時　㊡土（不定休）・日・祝　㋝カウンターのみ、全11席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サ・お通し代なし　㋙地下鉄有楽町線ほか有楽町駅D8出口直結

有楽町駅
東京国際フォーラム
丸の内スポーツスクエア
ビックカメラ
有楽町線
東京交通会館
有楽町イトシア
銀座一丁目
外堀通り
新橋へ

GINZA×TONKATSU

カタロースかつ定食（300g）2000円

8丁目 とんかつ 檍（あおき）

4種類の塩で味わう"林SPF豚"にゾッコン！

蒲田の有名店「檍」が、2018年に銀座へ出店。こちらも昼夜行列が絶えない人気ぶりだ。豚肉は旨みが濃く柔らかい"林SPF豚"にこだわる。一番人気は「上ロースかつ定食」(1500円)。この日食べた「カタロースかつ定食」は、赤身の力強さがインパクト大。パキスタンの岩塩や沖縄の海水塩など、4種類の塩でぜひ。

営業中

東京都中央区銀座8-8-7 第3ソワレ・ドビル地下1階 ☎03-3573-1600 ㊋11時～15時、17時～20時 ㊡日・月（第2月は営業）

上ロースかつ膳 1800円

3丁目 にし邑（むら）

霜降り肉の旨さ滴る極厚ロースとんかつ

歌舞伎座の裏手に佇む人気店。カウンター14席の店内は小料理屋の風情があり、食前に小鉢が出される。「上ロースかつ膳」は200gのボリュームに圧倒。極厚なのに歯切れがよい。岩塩で食すと、霜降りロース肉の質の良さをより堪能できる。豚汁も美味。満席時は席が空き次第、携帯に連絡をしてもらえる。

東京都中央区銀座3-12-6 ☎03-5565-2941 ㊋11時～14時半LO、17時半～21時LO ㊡土・日・祝

かつ丼定食 1000円

6丁目 とん喜

週末の営業も心強い満腹&お手頃カツ丼

6丁目の裏通りに「とんかつ」と黒い文字で書かれた看板が目印。地下1階の店内は、庶民的な趣きだが清潔感がある。名物の「かつ丼定食」はオーソドックスな甘辛仕立て。平田牧場・三元豚の弾力と、あっさり重たくない衣のバランスも見事だ。「しょうが焼定食」(1050円)も人気。週末と祝日の営業がありがたい。

東京都中央区銀座6-5-15 銀座能楽堂ビル 地下1階 ☎03-3572-0702 ㊋11時半～14時半LO、17時～21時LO（土・日・祝は昼のみ）㊡不定休

盛合せ（ヒレ、ロース）1250円

7丁目 とんかつ 不二

銀座一等地に潜む昭和ノスタルジー

ブランドビルが立ち並ぶ7丁目の路地裏。昭和2年に洋食店として創業し、昭和45年に現在のとんかつ店として暖簾を掲げた。こんがり色良く揚がったかつは、衣と肉が歯に吸い付くよう。衣付けの卵を生クリームで溶くのが秘訣だとか。煮詰めて甘さを引き出したソースがこれまた絶妙。銀座の粋が詰まった名店だ。

東京都中央区銀座7-6-2 ☎03-3571-0795 ㊋11時半～13時45分LO、17時～20時15分LO（水は昼のみ）㊡土・日・祝

外国人も大ハマりするジャパニーズ・トンカツ

こうして銀座で旨いカツを探すと、やはり老舗が中心になる。だが、2018年オープンの**『とんかつ 檍』**といった若い店も増殖中なのだ。平日の11時半頃に店前に着くと、すでに15人以上が行列。その半数が外国人だった。〝ジャパニーズ・トンカツ〟の人気ぶり、凄い。そういえば隣の席にいた中国人の女性。私の頼んだ「カタロースかつ」の肉肉しいビジュアルが気になったようで、「それの写真撮らせて」とお願いされた。もちろんオッケー！

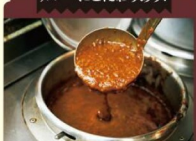
六丁目の**『とん喜』**も外国人客が多くて、いろいろと変貌に驚いた。五輪が始まったら、界隈の人気店はエライことになりそうだ。それを見越して、『銀座スイス』は昨年からついに電子マネーを導入したと、苦笑い気味に話していた。

伝統を守りながら、時には時代に合わせて変革もいとわないのが老舗なのか。いやいや、「ずっと変わらない」ことが老舗なのか。いい話がいっぱいつまっていた、銀座のとんかつ&カツレツ。本当にごちそうさまでした。

カツレツ編

王道を食して知る カツカレー発祥の物語

千葉さんのカツレツカレー 1700円

カレーにこだわりあり！

具の挽き肉は、カツなどに使う上質なブロック肉の端肉をミンチにしたもの。仕上げにパン粉でとろみをつけるのが創業時からの伝統

[酒] ㋪小瓶500円　㋻グラス600円～、ボトル3500円～　㊕㊐なし　**[その他のメニュー]** ハンバーグステーキ1600円、牛ロースのシャリアピンステーキ1800円、メンチカツ1400円、ハヤシライス1850円、洋食屋のシュウマイ（2個）600円など
※「銀座スイス」の価格はすべて税抜きです

東京都中央区銀座3-5-16　☎03-3563-3206　㋢11時～21時（20時半LO）、日・祝10時半～21時（20時半LO）　㊡不定休　㊢カウンターあり、全23席　／全席禁煙／16時以降予約可／カード可／サ・お通し代なし　㊋地下鉄有楽町線銀座一丁目駅8番出口から徒歩3分

カニクリームコロッケ 1500円

1／野菜は玉ネギを主体に、ニンジンやリンゴを細かくカットして煮込む。 2／コロッケも正統派の味わい。カニのほぐし身に火を通し、軽く煮詰めることで風味を増幅させる

銀座スイス 3丁目

アスリートは「心・技・体」をバランスよく磨くことで、最高のパフォーマンスを発揮できるという。ここ『銀座スイス』発祥のカツカレーも然り。「カツレツ、カレーソース、提供のタイミング。ひとつでも欠けたら、うちの味は成立しません」と、店主の庄子さん。昭和23年、巨人軍の選手で、常連だった千葉茂氏が「カレーにカツをのっけて！」と思いつきでお願いしたことが、カツとカレーの出逢いの馴れ初め。挽き肉や野菜が溶け込んだカレーソースは、見えないところに手がかけられたプロの味。端正なカツレツの味が、より鮮明に際立つ。これぞ銀座、これぞ洋食の王道、と拍手を贈りたい。

銀座で73年。洋食店ならではの王道メニューをご堪能ください

店主 庄子あけみさん

銀ブラ&食べ歩きは元祖の名店からGO！

どうやら私は、「銀座の～」という言葉に弱い俗物らしい。もし同じバッグを買うなら、地元のショッピングモールより、銀座で買いたいとか思うもん。

だが、それがいいのだ。明治28年創業の『**煉瓦亭**』。ここで"とんかつの元祖"と言われている「ポークカツレツ」を食べると、やっぱり気分がアガる。煉瓦亭のすぐ隣に建つ『**銀座スイス**』でも、それに似た高揚感を抱いた。こちらはカツカレー発祥の洋食店。メニューのラインナップや居心地は気さくだが、でも何か、背筋がシャンと伸びる瞬間がある。カツカレーへの一番のこだわりを聞くと、店主の庄子さんはこう言った。

「洋食のプロとして、銀座で胸を張って出せるひと皿に仕上がっているか、ですね。日々真剣勝負です」

ほぉ……。この街で歴史を築くことの大変さは、生半可ではない。翌日、銀座で一番新しい商業施設『G』へ行き、高級とんかつ店で3000円のロースかつ定食をいただいた。そりゃもう当然美味しかったけど、うーん……最初の2軒で味わえた

元祖ポークカツレツ
2000円

ポルタ・モネータ
1400円

3丁目
煉瓦亭

一度は食べておきたいレジェンドの実力

創業明治28年。『煉瓦亭』のポークカツレツは“とんかつの元祖”と言われているだけあって隙がない。ラードの揚げ加減、生パン粉のさっくり感、適度な弾力の肉質。どれをとっても素直で真っ当。さらに奮発するなら「仔牛カツレツ」（3000円）もぜひ。ビールもいいがワイン（グラス600円〜）と合わせたくなる。

東京都中央区銀座3-5-16 ☎03-3561-7258 ㊖11時15分〜14時15分LO、16時40分〜20時半LO（土・祝〜20時） ㊡日

3丁目
銀座スケベニンゲン
SCHEVENINGEN

店名もカツレツもインパクト絶大です

1977年開業のカジュアルイタリアン。一度聞いたら忘れられない店名は、オランダにある実在の地名である。今回のお目当ては、豚肉にチーズを挟んで揚げた「ポルタ・モネータ」。衣とトッピングにもパルミジャーノを使うことでまとめ上げた、まさにチーズ三昧なカツレツ。トマトソースとの妙にもハマる。

東京都中央区銀座3-7-13 成田屋ビル 地下1階 ☎03-3567-5346 ㊖11時半〜15時LO、17時半〜22時LO（土・祝は〜21時LO） ㊡日、第1月

ビーフ紙カツ
1518円

もしも豚に飽きたなら……

7丁目
ビヤ&ワイングリル 銀座ライオン 銀座7丁目店

魔性の〝紙カツ〟は豚にはない味わい

銀座ライオンビル2階のビアレストランで発見! 15時から提供する「ビーフ紙カツ」は、衣の揚がり具合が何しろ良い。しゃくっと歯切れがよく、薄く延ばした牛肉の味わいも、とんかつとはまた別の充足感。甘口のデミソースをたっぷりかけても食感はサクサク。「ビールもう一杯!」となるのは必然。

東京都中央区銀座7-9-20 銀座ライオンビル2階 ☎03-3571-2590 ㊖11時半〜22時（水〜土・祝は〜22時半） ㊡無休

ポークカツ定食
1000円

4丁目
レストラン早川

銀座で「ただいま」と言いたくなる癒しの味

昔懐かしいサンプルケースや、歴史を感じる窓の木枠が、ザ・洋食屋らしい佇まい。昭和11年から守り続けるきちんとした仕事は、ポークカツレツの端正な姿を見れば一目瞭然。衣はサックリ軽やか。肉は下味にコショウをきかせ引き締める。「ナポリタン」（800円）など、どれも申し訳なくなるほどの良心価格だ。

東京都中央区銀座4-10-7 ☎03-3541-7664 ㊖11時半〜15時、18時〜20時 ㊡土・日・祝

GINZA×KATSURETSU

特別感はそこまで得られなかったかな。

なーんて言いながら、すぐにコスパがどうとか気にしてしまう、この庶民マインドは変えられない。やっぱり「銀座でこの良心価格!?」と感動できるお店、大好物です！

となれば、交通会館ビル地下1階の『**あけぼの**』が個人的ナンバーワン。野口さん一枚で悦びに浸れるカツ丼を筆頭に、アジフライやカキフライも旨くて安い。そして、取材中に衝撃を受けたのがこの話。店主の中村さんはカツを揚げながらも、すべてのお客さんの〝お冷のコップの音〟にも耳を傾けているという。

「氷のカランという音は、水が少なくなった合図。注ぎに行くタイミングの合図です」

す、すごい。調理技術しかり、サービスしかり。どの面を捉えても水準が高い。ここでも銀座「らしさ」を垣間見たのだった。

『**とんかつ 不二**』と『**レストラン早川**』も、いい意味でピンと張った緊張感のある店だった。ふらっとひとりで入り、文庫本を読みながらカツの揚がりを待つ。そんな過ごし方が似合う、大人の食堂です。

語ろう、今時のとんかつ

脂が上質であれば脂身多めでも胃もたれせず

武「どうも。みなさん1ヶ月前より、さらに逞しく、おっきくなられたようで」

菜「そりゃあ、なるでしょ！ 来る日も来る日もとんかつを与えられ続けてさ。おと週編集部はウラで養豚場でも経営してんの？ ウチらを出荷しようとしてんの⁉」

肥「そうよ、そうよ。アタシなんて、毎日お腹がパンパンで〝ひょっとして、タケヒコさん（誰ソレ）との愛の結晶が……〟っていうひと昔前の昼ドラごっこがはかどる、はかどる」

松「特に私たちライターは覆面調査で食べ歩いた上に、撮影でも、漏れなく食べるでしょう。とんかつ特集の時は諦めている、いろいろと（笑）」

戎「とんかつって、ソレ自体が素晴らしい食べ物で、自宅で作っても旨いじゃないですか。逆に〝マズッ〟て思うことがほとんどない。差別化しにくいと思うんですが、どんな点に注意して調査されました？」

菜「私は時間だね。調査するのを12時～13時と決めてた。その時間にロースカツ定食を食べて、19時にはちゃんとお腹が空くってことが最低条件かな」

戎「なるほど。それこそ胃もたれしてないって証明ですよね」

松「私はとんかつの右端の脂身が多い部分を美味しく食べられるかどうか、かな。赤身も臭みがなくて、パン粉の油切れも良くて、さらに揚げ油も新鮮じゃないと、最後のひと切れに箸が伸びないのよね」

戎「わかります、わかります。ホラ、僕ってみなさんより〝脂〟と〝油〟に弱いじゃないですか。最初のひと口、ふた口が美味しくても、食べ進むうちに急失速なんてことがよくありました」

菜「そういう胃もたれ系の店って、ガツンとしたインパクトがあるから、ひと口目は『ウマッ！』ってなるんだよね。でもソレが続かない。本当に美味しいとんかつに出合うと、皿から消えるんだよ！〝食べたの？ 私が？ 嘘でしょ？〟ってなる。胃もたれどころか満腹感すらない。だからヒレもいっとくか、ってなるし、そしたらご飯もオカワリするよね」

武「だから……（ボソッ）い、いやなんでもないです」

肥「それ、私が取材した中では**『成蔵』**（P32）だわ。数年前、高田馬場の店で食べた時も肉の火入れの技と白い衣に衝撃を受けたけど、店主の三谷さんが新しくオープンさせた店はさらにレベルアップしてたよ。マジ旨過ぎて震えた（笑）。三谷さんの甘いマスクとやさしい雰囲気も好きなの～♪」

松「私はガチガチの〝ヒレ派〟だったんだけど、**『丸山吉平』**（P24）でロースに開眼。ロースの中でも脂の多いリブロースにハマった！ 脂が上品！」

菜「私が今回取材した中では、**『とんかつ けい太』**（P20）。正直言って別格！ 覆面調査の時、ここのフライヤーの中を覗いたら、他店とは比べものにならないほど、油がキレイだったのが今も印象に残ってる。近々に『成蔵』みたいな東京を代表する名店になるのは間違いないね」

戎「確かに。まだオープンして3ヶ月ですけど、とんでもない店を発掘した気がします」

食べ方の多様性によりワンランク上の食べ物に！

武「ふうん。ところで最近のとんかつの潮流みたいものって何かありました？」

菜「あるある。私が感じたのが、とんかつといえばソース＋カラシの一択じゃなくなってきたってことかな」

松「そうね、『丸山吉平』では、ブラック岩塩、もしくはワサビ醤油で食べるのがツボだったし、**『とんかつ太志』**（P26）では皮も使ったワサビを添えていたよ。ワサビ塩で食べるとピリッとくる刺激が、豚肉を甘～く感じさせてくれた」

菜「それ美味しそう！ こちらは**『車力門 ちゃわんぶ』**（P29）の〝かえし醤油〟かな。醤油ベースのタレで、とんかつにもご飯にも超絶マッチ！ それと**『東京味噌とんかつ』**（P30）の名古屋風じゃない、東京生まれの味噌ダレも、衣ザクザクのとんかつによく合ってたなあ」

武「確かに、僕の中でも、各店で素材と技を結集した自慢のとんかつの最終的な味付けを、市販のソースに任せておいていいのか、という思いは長年ありました」

松「そうよね、とんかつは添える調味料次第でまだまだ伸びしろがあるかもね」

菜「ぜひ、店ごとにそれぞれのとんかつに合うソースやタレを開発してほしい」

肥「そこも追求してるのが、私が担当した洋食の〝カツレツ〟じゃん」

菜「そう言われれば、そうだね」

肥「ソースや衣にプラスαの味付けや工夫をして楽しませる店が多かった」

菜「へえ、例えば？」

肥「**『笄軒』**（P36）はカレー粉を隠し味にしたデミがすごく香り高くてカツにピッタリだったし、フレンチの要素も加えた洋食の**『遠山』**（P38）は、デミも上質でオトナな感じ。カツだけじゃなく、デミとのバランス、全体の

和か、洋か 脂が得意か、不得意か

専門店＆カツレツ担当者が徹底討論

美味なるとんかつを求めて、食べ続けた1ヶ月。旨さに感動する日があれば、胃もたれで苦しむトホホな日も……。専門店担当のライター・菜々山、松田と編集の戎、カツレツ担当のライター・肥田木と編集・武内が、それぞれの立場からとんかつを振り返ります。

トータルで完成度が高かった。拍手！」

松「とんかつのお供はご飯だけど、カツレツだとワインよね。羨ましいな」

菜「ちょっと言わせて！　ここ最近の私の担当ってほとんどノンアルなんだけど！　そればかりか、前号はラーメンでしょ、今月はとんかつでしょ。こちとら部活後の高校生じゃないっつーの！　アナタ、毎晩覆面調査と称してワインをガブ飲みしてたでしょ？」

肥「ふふん、当然」

菜「ムカッ。ちょっとぉ！　どうなってんのよ⁉（ギロッ）」

戎「いや、たまたまですよ。たまたま。来月はね、ね！」

肥「そうそう、イタリアンの**『トッポリーノダヤマザキ』**（P41）もフルーツトマトを使ったソースが薄めのカツと相性抜群でさ、これはライトな赤もいいし、白にも合うんだなあ♪」

菜「くぅう〜」

武「まあ、まあ。それはそうと、洋食やビストロのカツレツに比べて、とんかつは庶民のゴチソウっていうイメージでしたが、最近のとんかつ屋さんってお高い店が多くないですか？」

菜「それは一理ある。〝上〟とか〝特上〟を注文すると、2000円オーバーだよね。銘柄豚を使っているし、分厚くカットしているから申し分ないけど」

松「とんかつって老舗の方がコスパがいいと感じちゃった。今回取材した中でピカイチが昭和37年創業の**『とんかつ まんぷく』**（P24）なんだけど、厚さ4㎝だよ！　特に謳っているわけじゃないけど、訊いたら1人前300gに切っているんだって。それで値段は1500円。すごくない⁉」

肥「安っ！　あと肉の厚さをキッチリ計測してくるあたり、おと週イズムを感じた（笑）。さすが！　松田姐さん」

菜「4㎝はすごい。私が取材した中での最高コスパは、**『美濃屋』**（P23）なんだけど、厚さは3㎝。でもこっちは銘柄豚使って1800円だよ、すごいお得でしょ？　ちなみに〝並〟のロースなら定食で800円という、まさに庶民の味方。実家が東十条で60年続く、とんかつ屋の3代目なんだって。新店だけどある意味老舗だよ」

肥「ふうん。老舗の方が、長い付き合いのある業者さんからより安く仕入れられるのかも。あと家賃の問題とかね」

武「なにはともあれ、とんかつって気合を入れたい時に、仕事で疲れた時に、いつでも側に寄り添ってくれる存在であって欲しい。となると2000円オーバーってウ〜ンってなるかもしれないなあ」

菜「まあね。確かに値段だけ見たら高いよね。でも、今回掲載した店はどこも〝この値段を払っても食べたい〟って思える店だけだよ。食えばわかる！」

松「うんうん、とんかつってこんなにも美味しいんだ！　って今月何度思ったことか」

戎「いつもの定食屋で食べるとんかつよりちょっと良いものを食べたい！　って時に行ってもらいたいです」

掲載店以外にも多数あり！調査で出合った

ブランド豚のとんかつ

近年のとんかつは、ブランド豚を使うところが多くなりました。ここで、掲載店以外に調査で見つけた一部をお見せします。

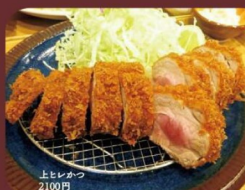
自由が丘　とんかつ 天元

ロースかつサービスランチ 1300円（税抜き）

2019年11月オープンの沖縄県産あぐー豚専門店。食べたロースは、とろけるような甘みで塩との相性が抜群だった。席はカウンターのみで落ち着いた雰囲気

東京都目黒区緑が丘2-25-17 T-oneビル1階

中野　豚肉料理専門店 とんかつのり

上ヒレかつ 2100円

使用する豚はすべて「林SPF豚」。良質な穀物を中心とする飼料で育てられ、キメ細やかな肉質と脂の無垢な甘みを楽しめる。夜はこの豚肉を使ったしゃぶしゃぶや鍋も用意

東京都中野区中野5-56-15

東池袋　伊東食堂

とんかつ 800円

居酒屋のワンメニューながら美味しかったが、専門店ではないためこちらでこっそり紹介。サクッとした薄衣と豚の旨みが美味。豚肉は日によって変わるようで、この日は四元豚だった

東京都豊島区東池袋5-11-10

魚介カツ

とんかつ店や洋食店に行くと、メニュー表に
エビフライやカキフライなどを見かけます。
名前を見るだけでも心が動かされる、
魚介を使った揚げ物を様々なジャンルの店で大調査。
コレは! という旨い“魚介カツ”をお届けします。

衣、ソース、タルタルが タッグを組んで旨さアップ エビフライの真の魅力に開眼

エビフライ

1
特撰海老フライセット
1298円（昼のみ）

3 ビックリトルジョン
3740円
（昼は4125円、ご飯、味噌汁、香物つき）

2
ピタゴラス
5280円

専門店
エビデフ
Ab•de•F
北品川

　さすが、と唸った、舌を巻いた。それがおそらく現在都内で唯一のエビフライ専門店の味だ。その完成度たるや！　身の弾力に合わせたパン粉の食感と風味を引き立てる香ばしさ、ソースはメーカーに依頼した特注品、タルタルはフルーティーなこのソースに完全にマッチするよう作った自家製だ。すべてが一丸となってエビという食材を見事にサポートしている。種類もさすがの品揃えで、手頃なブラックタイガーから、“皇帝海老”との異名を持つ特大の天然物シータイガー、そして肉厚なオマール。また要予約のスペシャルメニューとして、国産天然大車エビと伊勢エビも。食感と風味の違いを食べ比べてみるのも面白い。

1／特大サイズの有頭ブラックタイガーを使用。まずはレモンを搾って、次はソースとタルタルの両方で。“追いリンゴ”して木桶で熟成させた特注ソースがエビの風味と絶妙にマッチ。タルタルの具のゴロッとした食感もアクセントになっている　2／オマールの尾を揚げた贅沢なひと皿。身のプリプリ感が格別だ　3／“皇帝海老”と呼ばれる約300gの天然物。豊かな甘みを堪能できる

[酒] ㋫小瓶418円～　㋩グラス605円、ボトルなし　㋻グラス770円、ボトル3190円～　㊐グラス715円～　**[その他のメニュー]** ロビン（大海老フライ2尾）1980円、国産天然大車海老フライ（2尾）5500円、伊勢海老フライ250g～6050円～、特製海老そば880円（ハーフ550円）など

東京都品川区北品川1-22-15　☎03-6712-0837　㋮11時半～14時（13時半LO）、17時半～22時（20時半LO）　㊡水　㋝カウンターあり、全25席／全席禁煙／予約可／カード可／サ・お通し代なし　㋙京急本線北品川駅より徒歩2分

品川へ
京急本線
北品川駅
フレックステイイン品川
ファミリーマート
第一京浜
旧東海道
新馬場へ

撮影／小島 昇
取材／菜々山いく子

昨年7月にオープン。
満席になることも
多いので、
ぜひご予約を!

料理長
高岡大輔さん

とんかつ店、食堂、
洋食店、居酒屋、
専門店で発見!

海の恵み

二度見するデカさ!
天然物のパワフルな風味で
ウマさも規格外

天然特大
海老フライ定食(1本)
2500円

1

洋食

菩提樹

水道橋

その堂々たる姿に“うお〜!”と歓声が上がること間違いなし。全長30cmはあろうかという驚異のエビはシータイガー。食卓でお馴染みのブラックタイガーと同品種だが、天然物でないと、このサイズには育たないという。極太の身にかぶりつけば、大海原で鍛えられた力強い弾力。でも味は大味? なんて思っていたら、おだやかで繊細な甘みがあふれてくる。特注の粗めの生パン粉を、コーンとゴマ油のブレンドで揚げた香ばしさたっぷりの衣もよくお似合いだ。マヨネーズから手作りの、まろやかな自家製タルタルをたっぷりつけて召し上がれ! 頭の殻の下にたっぷり詰まった濃厚なミソも“くぅ〜!”なのだ。

2
とんかつ盛合せ定食
2600円

[酒]㋶生500円〜、大瓶700円 ㊫グラス580円〜、ボトル3600円〜 ㋻グラス650円〜、ボトル3300円〜 ㊐ぐいのみ650円〜 **[その他のメニュー]**和牛ハンバーグ定食(200g)2500円、特選牛ロースステーキ定食(200g)3000円、旬の御膳弁当3000円、元祖かつ丼(80g)1700円、海老かつ定食(130g)2000円など

東京都文京区本郷1-14-3 東野ビル地下1階 ☎03-3818-1020 ㊔11時半〜15時半(14時半LO)、17時〜22時半(21時半LO)、土11時半〜22時半(21時半LO)、日11時半〜22時(21時LO) ㊡無休 ㊕カウンターあり、全100席/全席禁煙/予約可/カード可/サ・お通し代なし ㊋都営三田線水道橋駅A6出口から徒歩1分

1/揚げたて熱々を豪快にかぶりつき、口いっぱいに広がるエビの風味を堪能したい。自家製タルタルには、茹で玉子、辛子、ケッパー、ピクルスなど様々な具材が入り、複雑な食感と風味を生む
2/岩中豚を中心に、銘柄豚で用意したロース&ヒレの両方を味わえる。定食にはサラダ、赤出汁、ご飯(大葉入りのご飯もチョイス可)、三種の漬物(キムチ、キャベツの浅漬け、大根の千枚漬け)が付き、これらはすべて食べ放題だ

RESTAURANT

東京ドームシティ
白山通り
水道橋駅
工芸高
飯田橋へ
外堀通り
水道橋駅
水道橋
中央線
東京歯大水道橋病院
三田線
神保町へ

撮影/小島 昇
取材/菜々山いく子

A5黒毛和牛の
ハンバーグも
名物です。
こちらもぜひ!

店長
永井重毅さん

カキフライ

大きいとわかっていても、運ばれてきた超特大のカキフライを見て驚愕する。実は3～6個をまとめて1個にして揚げているのだ。かぶりつくと衣は薄めだがザクザクと香ばしく、カキの濃厚な味わいが強烈。その惜しみなさゆえ、ランチの生ガキ消費量は約20kgという。フレンチのシェフだった先代の父親がミルフィーユをヒントにしたレシピで、旨みの元でもある貝柱もたっぷり。自家製タルタルをつけるほか、ゴマやニンジン、お酢などが入った万能わぶソースでさっぱりと味わうのもいい。

カキがぎっしり密集!
ザクザク食感と
濃厚な旨みの衝撃

カキフライ定食
1450円

【酒】Ⓑ生550円 ㊋ボトル2900円～ Ⓦなし Ⓝ1合780円～ 【その他のメニュー】㊐焼き魚&とりのフライ定食930円、煮魚&肉豆腐定食1150円、カキフライ&煮魚定食1200円など ㊭自家製あつあげ650円、まぐろ赤身造り880円、〆さば刺800円、あさり酒蒸し880円、豚カツ1500円など

居酒屋

季節料理 わぶ

新宿

東京都渋谷区代々木2-19-12 ☎03-3379-2486 ㊔11時頃～14時LO、18時～22時 ㊡土・日・祝 ㊛カウンターあり、全27席／昼のみ禁煙／夜のみ予約可／夜のみカード可／サ・お通し代なし ㊋都営大江戸線ほか新宿駅8番出口から徒歩5分

2
角煮&
さばみそ煮定食
1150円

カキフライは
ランチ限定ですが
近いうちに、
夜も提供する予定

店主
川島秀和さん

1／カキフライは川島さんのこぶし大が目安。貝柱が大きい三陸や岡山の生ガキを使い、市場にカキがなくなるまで提供(目安は5月頃) 2／カキフライ、煮魚、焼き魚、肉豆腐などから2品を組み合わせられる。甘辛さが程よいサバ味噌のタレは、父親が作ったタレを継ぎ足しながら使っている

大正時代に料亭として創業し、昭和35年から洋食店に。根強いファンが多い。カキフライには、常連客だった料理記者・岸朝子さんおすすめの石巻産のカキを使っている。パン粉をふわりとつけ、約200℃でサッと揚げるというサクサクの食感が小気味いい。大味にならず、旨みが濃いというひと口サイズだから、口の中で溶け合うカキならではの旨みを堪能できる。パクっと食べられる軽さとバランスの取れた味わいは実に上品で、また食べたいと思わずにはいられない。

カキフライ
(ランチはサラダ・スープ付き)
1650円

ひと口サイズで
旨みを凝縮!
味わい深さに感動

【酒】Ⓑ生570円～、瓶670円 ㊋ボトル3600円～ Ⓦグラス600円～、ボトル1650円～ Ⓝ1合570円～ ウィスキーボトル4100円～ 【その他のメニュー】㊐サービスランチ1010円、煮込みハンバーグ1050円など ㊭ミックスフライ2100円、特上ヒレカツサンド1680円、コールスロー450円など

洋食

レストラン ケルン

虎ノ門

東京都港区虎ノ門1-1-28 東洋プロパティ虎ノ門ビル地下1階 ☎03-3591-4158 ㊔11時～15時(14時半LO)、17時～22時半(21時半LO) ㊡日・祝 ㊛個室あり、全130席／昼のみ禁煙／12時～12時45分以外予約可／夜のみカード可／サ・お通し代なし ㊋地下鉄銀座線虎ノ門駅8番出口より徒歩すぐ

2
特製
ハンバーグ
ステーキ
1150円(夜)

数人でシェアして
ワインやビールの
おつまみとして
楽しむのもおすすめ

店主
小林道生さん

1／サクサクの衣は、溶き卵にティースプーン1杯の水を加えるのがポイント。3月頃まで提供する予定 2／野菜や牛スジなどを1週間ほど煮込む、昔ながらの方法で作るデミグラスソースは旨みが凝縮。とろりとした目玉焼きともマッチ

アジフライ

年1回やっと行ける高級店もいいけれど、気軽に通える旨い定食屋を知っていると日常が豊かになる。そんな頼もしき店を下北沢で発見した。大黒板に並ぶメニューはどれを頼んでもハズレなし。ことにアジフライは、黄金の香ばしき衣を頬張ると肉厚の身が舌の上でふわふわホクホクと躍り出す。アジは刺身で使える新鮮さ。下味などせず、素材が持つ海の塩分と爽やかな旨みそのままのシンプルな味が秀逸なのだ。マヨネーズから手作りのタルタルなど、誠実な仕事も定食屋の鑑です！

アジフライ定食
1045円

週末は行列もできる
下北のニューフェイス
アジフライは必食!

↓ミックスフライ定食
(エビ・イカ・アジ・ホタテ)
1430円

【酒】㊗生550円　㊕グラス550円〜、ボトルなし　㋻グラス550円〜、ボトル3410円〜　㊐90ml 550円〜　【その他のメニュー】㊣㊰岩中豚のロースとんかつ定食(150g)1320円、小鉢7種盛り合わせ定食1320円など

東京都世田谷区北沢2-33-6 グリーンテラス2階　☎非公開　㊫11時半〜14時LO、18時〜22時LO、土・日・祝11時半〜22時LO　㊡木　㊖カウンターあり、全19席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サ・お通し代なし　㊋京王井の頭線ほか下北沢駅中央口から徒歩2分

定食屋
yuzuki
ユズキ
下北沢

当たり前のことを
真面目にこなせば
美味しくなると
思って作っています

シェフ
山口拓也さん

1／注文があってからパン粉をつけて揚げるアジは衣カリッで身ふんわり。硬い芯を除いた手切りキャベツのコールスローなど付け合わせも抜群　2／北海道産ホタテやブラックタイガーのフライなどお得な盛り合わせ。定食はどれも−300円で単品になるので酒のつまみにもいい

イワシフライ

いわし彩々
フライ定食
880円

ミシュランで一ツ星を獲得している高級割烹。2代目・中嶋貞治氏が継いだときに、市場での長年の付き合いから通年新鮮なものを提供できるということで、イワシを使ったランチを始めたという。刺身や柳川鍋も美味だが、シンプルなイワシフライの食感に唸らされる。衣は軽くてサクッ、中の身は火が入り過ぎずしっとり。下味が付いていて、そのまま食べられる。脂ののり具合で調節するという塩加減も絶妙だ。割烹の凛とした雰囲気や女将の細やかなおもてなしも心地よい。

割烹ならではの
技と粋が垣間見える
昼限定のイワシ料理

【酒】㊗生880円、瓶990円〜　㊕グラス990円　㊐1合1100円〜　㋻グラス990円、ボトル6050円　【その他のメニュー】㊣煮魚定食880円、刺身定食880円、料理の一品追加660円、刺身またはフライのハーフ追加385円、冷奴330円、昼の会席5500円(2名〜)など　㊰おまかせコース8800円〜

東京都新宿区新宿3-32-5 日原ビル地下1階　☎03-3356-4534　㊫11時半〜14時(売り切れ次第終了)、17時半〜21時半(来店は20時まで)　㊡日・祝　㊖カウンターあり、全32席／昼は全席禁煙、夜は個室のみ喫煙可／夜のみ予約可／夜のみカード可／サ・お通し代なし(夜はサ10%別)　㊋JR山手線ほか新宿駅東南口から徒歩5分

2
いわし彩々
柳川鍋定食
990円

割烹
新宿割烹
中嶋
新宿

1／毎朝豊洲で仕入れる天然マイワシを使用。千葉県銚子や北海道など産地は日によって異なる。醤油をつけても美味。付け合わせは、カレーもやしとまろやかな酸味のコールスロー　2／卵でとじたイワシフライは、旨みたっぷりの割り下がたっぷりしみ込んでご飯が進む

ランチの値段は
40年もの間
ほぼ変わらず。
お値打ちです

二番手
川津佑介さん

撮影／西崎進也、瀧澤晃一(ケルン)、大西尚明(yuzuki)
取材／井島加恵、肥田木奈々(yuzuki)

カニクリームコロッケ

採算度外視の大サービス
爪肉をとことん練りこんだ
名居酒屋の看板メニュー

自家製
かにクリームコロッケ
1078円

居酒屋

棟梁

東武練馬

　こんな店が近所にあったら、そう思わずにはいられない、いい居酒屋だ。店主が豊洲で目利きした魚介を使った刺身や煮付け、とびきり上質なくじら料理も揃えて値段はホント良心的。最初は余ったカニの身で作っていたら、常連から「あれ作ってよ」とリクエストが入り、いつしか看板のひとつに。使用するのが、右下写真の爪肉で、それもベシャメルが“つなぎ”になってしまうほどたっぷりだ。ズッシリ重いのを箸で持ち上げ頬張れば、豊かな甘みと風味が真正面からぶつかってくる。

[酒] [illegible]生620円、中瓶570円　㊕グラス440円～、ボトル2200円～　㋳ボトル3850円～　㊐1合470円～　**[その他のメニュー]** あん肝ポン酢930円、カキフライ970円、自家製いかの塩辛580円、本ししゃも焼850円、鯛のかぶと生干焼1070円、特上くじらの赤身刺1650円など

東京都練馬区北町2-19-9　☎03-3934-3566　㊪17時半～23時半（23時LO）※日・祝～23時（22時半LO）　㊡月　㊝カウンターあり、全21席／全席禁煙／予約可／カード不可／サなし、お通し代330円別　㊋東武東上線東武練馬駅南口から徒歩3分

1／カニの風味を引き立たせるため、ベシャメルソースは敢えてバター少なめであっさり仕上げている　2／食感良く、風味も強いズワイガニの爪肉だけを贅沢に使っている　3／この日はサザエ、ヒラメ、天然の生本マグロ、店で茹でた活ダコなどをたっぷり盛り付けており、価格もとびきり良心的

3 刺身盛り合わせ
2750円

カニクリームコロッケ
1452円
（昼はセットで1350円）

創業から約半世紀
文豪も通った名店
口どけトロ～ッにうっとり

洋食店

洋食
大吉

浅草橋

　清潔な調理場とコックの働きを見て、「(これなら、うまいだろう)と、おもい、私は入って見たわけだが、期待は裏切られなかった。」と著書に記したのが池波正太郎。まさにその通り、何を食べてもたいそう旨いのである。カニクリームコロッケも然り。“腕が痺れるくらい”(副料理長・山下さん談)強烈に練りこんだベシャメルは、シルクのようになめらかな舌触り。型を保っているのが不思議なほどトロトロだ。そして香ばしい衣の中からは、惜しげもなく使ったタラバガニの身があふれてくる。

[酒] ㋝生中550円～、大瓶660円～　㊕グラス440円～、ボトル2200円～　㋳グラス550円、ボトル2200円～　㊐1合605円～　**[その他のメニュー]** ぷりぷりのレバー下町風ステーキ638円、岩中豚のフランクソーセージ1958円、ロースカツ990円（昼はセットで820円）など

東京都台東区柳橋1-30-5 KYビル地下1階　☎03-3866-7969　㊪11時半～15時（14時45分LO）、17時半～22時（21時20分LO）※土・日・祝は17時～21時（20時20分LO）　㊡第2・4土　㊝カウンターあり、全80席／平日の夜のみ全席喫煙可／予約可／夜のみカード可／サ・お通し代なし　㊋都営地下鉄浅草線ほか浅草橋駅A6出口から徒歩2分

1／トロ～ッと流れ出しそうなほど柔らかなクリーム。ソテー玉ネギとシャンピニオンで深い甘みを生んでいる　2／初代が考案し今も大切にされる秘伝のソースがたっぷり。どこかウスター風だが、ぐんと深い

2
昔風ハンバーグ
1078円
（昼はセットで980円）

丁寧に作った、
これぞ
“ニッポンの洋食”
を味わって！

副料理長
山下日出丸さん

撮影／小島 昇、瀧澤晃一（洋食大吉）、西崎進也（地蔵）
取材／菜々山いく子、井島加恵（地蔵）

ミックスフライ

洋食店

洋食工房 ヒロ

京成立石

そそり立つインパクト抜群のヴィジュアルに目を奪われているでしょう。でも皿をよーく見てほしい。エビフライにはタルタル、カニクリームコロッケにはトマト、そしてメンチにはデミグラスと、ウスター一辺倒ではなく、それぞれに主役を引き立てるソースを添えている。これらはすべて店主・飯田さんがイチからの手作りで、その手間暇たるや！　食材選びにも心を配ったフライはもちろん、付け合わせからも、実直な仕事ぶりと人柄が伝わるような、しみじみとした美味しさだ。

3種のフライを彩る 3種の手作りソース 誠実な味に惚れる!

1 ミックスフライ 1870円（ランチは1375円。ライス・コーンポタージュ付き）

コーンポタージュスープ 440円

2 オムライス 1430円

1／合挽きミンチを使ったメンチカツにはデミグラスのほのかなビター感が、カニクリームコロッケには甘みのあるトマトソースが絶妙にマッチ。昼はひと周り小さいサイズで提供される　2／チキンライスは昔ながらの包みタイプで。玉子のやさしい風味が口いっぱいに広がる

注文を受けてから作り始めるカツサンドはお土産にも人気

店主 飯田裕史さん

[酒]（ビ）生605円、中瓶715円　（焼）なし　（ワ）グラス440円　（日）なし　**[その他のメニュー]**（昼）ハンバーグステーキと海老フライの盛合せ1375円、ポークジンジャー1155円　（夜）ハンバーグステーキ1375円、ナポリタン1100円、海老ヤキメシ1375円、カツカレー1375円など

東京都葛飾区立石1-6-1　☎03-3696-7503　（営）11時～14時半（14時LO）、18時～20時半（19時45分LO）　（休）日・月　（席）全12席／全席禁煙／夜のみ予約可／カード不可／サ・お通し代なし　（交）京成押上線京成立石駅南2出口から徒歩8分

とんかつ店

地蔵

大泉学園

店主・馬屋原誠さん曰く、「揚げ物は毎日食べられないので、店に来た時はガッツリ食べて満足してほしい」と、4種のフライを盛り付ける。エビフライは20cm以上、イカは2切、北海道産のホタテは貝柱だけでなく丸ごと使い、カニクリームコロッケはビッグサイズでズワイガニの身がたっぷり。サクッと揚がる焙焼式生パン粉のおかげで、ボリューム満点なのにあっという間にペロリ！　店でゆっくり食べられない人向けに始めた持ち帰りも好評で、一日中客が次から次へと訪れる。

ボリューム満点 されど衣が軽快! 大満足間違いなし

1 ミックスフライ御膳 1881円

2 ロースかつ御膳 1380円

1／エビはシータイガーを使用。カニクリームコロッケは粉砕した殻が混ぜ込まれていて、カニの香りも濃厚。高カロリーを気にする人のために、ご飯は白米と十五穀米から選べる。味噌汁も具だくさん　2／脂身が甘い群馬や茨城の豚肉を使用。旨みがあるのに後味はさっぱり

メニュー選びも楽しめるように約50種類の多彩な御膳を揃えています

店主 馬屋原 誠さん

[酒]（ビ）生580円、瓶550円～　（焼）グラス580円～、ボトル2800円～　（ワ）なし　（日）1合700円～　**[その他のメニュー]**リブロースかつ御膳1680円～、豚粗挽きチーズメンチかつとヒレかつ御膳1380円、アスパラ巻きかつとチーズ巻きかつ御膳1680円、牡蠣フライ御膳1680円、おまかせ串揚げ5点盛り980円など

東京都練馬区東大泉1-30-9 TKビル1階　☎03-3923-7939　（営）11時半～23時半（22時半LO）、日・連休最終日11時半～21時半（21時LO）　（休）不定休　（席）全24席／全席禁煙／カード可／サ・お通し代なし　（交）西武池袋線大泉学園駅北口から徒歩2分

とんかつ愛（だけ）は、

胃袋がたそがれてきた3人が多いに語る

漫画家 **和泉晴紀**
編集長 **門脇**
副編集長 **武内**

ロースよりもヒレを選ぶ男たちの心情

こんがりときつね色に揚げられた衣からは香ばしい匂いが漂う。すっぱり切られた分厚い肉の断面はにじみ出た肉汁で煌めき、ほのかに豚肉独特の甘い香りも立ち上っている。何て旨そうなんだ。しかしそれを目の前に座っている男3人は、ためらって箸を伸ばせないでいた。

話は数日前に遡る。

「とんかつと言えば断然ロース派だったのに、最近ヒレを頼む回数が増えちゃって」と編集長の門脇。そういえば今回の取材先でも「ロースよりヒレの需要が増えていますね」という店主が何人もいたな。ただ、皆さんこう続けるんです。「時流ですかね。若い人はロースを頼んでも、太るからって脂を切り取って残しちゃうんです」。そして「高齢の方はロースだと脂で胸焼けや胃もたれするからって」

齢51の門脇のそれは紛れもなく後者だ。ま、かく言う私、編集・武内（49）も、実はそうなんですよねぇ……。涙。

しかしとんかつが、中でもロースが大好きだからこそ、我々はそんな事実を断固拒否したいのであります！

そこで「とんかつは週1で食べたい」ほど好きながら、「でも行けるのは月1くらい。もうさ、ラーメンのチャーシューなんかいらない。ネギだけでいいくらい（笑）」という、60歳オーバーで、小誌連載「勝負の店」でもおなじみの漫画家・和泉晴紀氏にも加わってもらうことに。

我々ロースたそがれ世代がこの先もとんかつを、ロースを愛し続けるにはどうすればいいのか。真剣に考えるのだ！

そして今、3人は中野区の某とんかつ店にいる。そして目の前には揚げたての「丸ヒレ」「和風（おろしポン酢）ロース」「梅しそヒレ」が並んでいる。あ、各自1杯だけ生ビールありです。

食べて早々に撃沈したらどうしようとロースが並んでいないあたりに、3人の臆病ぶりが出てます。しかし、このままでいてもしょうがない。意を決して、まずはヒレから頬張ってみる。

「あれ？」と門脇。「むむ」と和泉。最後に口にした私も、咀嚼した瞬間に「ほわ！」。

ヒレよりもやっぱり脂ののったロースの方が美味しいじゃんという、ネガティブなため息ではない。丸い棒状のヒレは柔らかく、噛むと肉の旨みが口いっぱいに広がる。衣の香ばしさもうめぇ！　その感動の表れだ。

門脇「あれ、ヒレってこんなに美味しかったっけ？　ロースを愛しすぎて、偏見があったかも」**和泉**「もっとパサついているイメージがあったけど、すごくジューシー。いいね」**武内**「失礼します。最後のひと切れ、いただきます！」

ヒレで勢いづいた3人はロースをポン酢で食べてみることに。

門脇「美味しいけど、ちょっと物足りないかも」**和泉**「だね」

武内「だったら最後のひと切れ食べていいっすか！」

梅しそヒレも和風ロースかつ同様の反応。美味しいけれど、何か物足りない。

門脇「もう気分はすっかり上ロース&ソース！　今日は胃もたれしなさそう」**和泉**「そうね。もしかしたら、普通にペロリかもね」**武内**「あの、とんかつ屋でトッピングを頼んだりしないんですか？　僕、メニューにあるコロッケがずっと気になっていて。あと、チキンかつも。そ

コクと旨み溢れる脂身こそロースの命。余すところ無くロースを楽しむ方法を我ら発見せり
——武内

永遠です。

とんかつは好きだけど胸焼けするので敬遠しがち、特にロースは……そんな悩みを持つ男3人が集まって、緊急会議。侃侃諤諤、ロースに打ち勝つ自分になるための方法を探ってみた。

れも頼んでみていいっすか?」
門脇「いいね。そういう前向きな姿勢は大切だよ」というわけで、3品を追加注文。胃もたれなんてどこへやら、ヒレで火がつき、俄然3人の胃袋は20代にレッツゴーなのだ！
門脇「おろしポン酢だと、ロースなのに物足りない気がして」
和泉「ヒレに梅しそもいいんだけど、梅しそが勝っちゃうから肉感が弱いよね」 武内「どちらもお酒に合わせたいかな」
なんて、偉そうに感想を述べあっていると、「上ロース」「チキンかつ」「コロッケ」が来た。

おろしポン酢も梅しそも美味しい。でも、ソースで食べられる自分でいたい
――和泉

たそがれることなく ロースを楽しむために

兎にも角にも「上ロース」だ。脂身は透き通り、赤身はコクある脂を滴らせているではないか。
和泉「これだよこれ、このきらめき！」
その言葉を合図に一斉に箸を伸ばす3人。
門脇も和泉も美味しさから笑みを浮かべて咀嚼している。ただただ口中に溢れる豚の旨み、脂のコクを堪能する。私も含め、言葉を発する気配が皆無。これはカニ以上の静けさかも。
そして数分後、皿の上にはキャベツが半量だけとなった。
武内「あっという間の出来事でしたね（笑）」 和泉「ね？ 食べちゃったね」 門脇「コロッケとチキンかつも余裕かな」
というわけで、すべてを完食。
門脇「なんで今日は食べられたんだろう」 和泉「ね？ ビール控えめ、つまみは頼まない、ご飯なし。とはいえ4品目で、こってりソースも使ったのに」
武内「ふたりとも、このために朝も昼も抜いてきたとか?」
和泉「控えめにはしてきたかな」 門脇「最近は昼からご飯を抜いてとんかつ屋に行ってたんだけど、今日はきっとそんなに食べられないだろうからって、少し食べては来た」 武内「オォなんというミラクル！ でも、これで終わったら、ただのおじさん達の会食です」 門脇「これまでと違って、衣が吸った油も、豚の脂もくどくなかった」
和泉「そうそう、軽やかなんだよー」 門脇「旨みも甘みもコクもすごくあるんだけど、さっぱりしてるんだよね。揚げ油はラードだし、パン粉も低糖度って感じでもないし……」 武内「眉間にしわを寄せて考えている感じ、コロンボみたいですよ（笑）」 門脇「うるさい！ って気がついたんだけど、ずっとお客さんで埋まってるよね。しかも30分くらいでお客さんが変わっていくわけ」 和泉「ここ、人気店だね」 門脇「つまり…」
武内「胃もたれすることなく、美味しくとんかつを食べるためには、いい店に行くべしってことですね！」 和泉「いいところだけ持って行くね（笑）」 門脇「チッ！ でもその通り。考えれば、適当に入っていい思いをしたことがない。特にとんかつはそう」 和泉「ただとんかつを食べに来ただけで終わらなくてよかった。きちんと店を選べば今日みたいに、心から満足いくまでとんかつが食べられる」 武内「店選びは難しいという方は、今特集前半の店に行ってみてください。間違いないです」 和泉「この企画は宣伝？」 門脇・武内「ははは！」

なんて簡単なんだと目からウロコのとんかつ克服法。読者の皆さんもぜひ試してみて
――門脇

イラスト／和泉晴紀　文／武内慎司（編集部）

蕎麦屋の つゆ香る 庶民の味方の旨いやつ

戦後から続く返しの味をたっぷり含んだ熱々のカツ

南砂町

いなりや

かつ丼 900円

こだわりのつゆ!

丼汁は数日寝かせた本返しに、上白糖・みりんで甘さを加え、一番ダシを加えたもの。ダシは本節を中心に宗田節、サバ節で構成

天ざる 1600円

1／丼はサラダに具沢山のみそ汁つきで栄養バランスもばっちり　2／長野県産と北海道産の蕎麦粉を使った打ちたての自家製蕎麦。天ぷらのエビは特大サイズにこだわるのがいなりやの心意気。地元客が多く訪れ、今も出前注文も続けている。町の頼れるお蕎麦屋だ

「蕎麦やご飯は半量注文もOK 家族やシニアも喜ぶ味をどうぞ!」

店主 石田朝男さん(中)
女将 かおるさん
淳也さん

明るく広々として入りやすい雰囲気の店内。今年でちょうど70年、親子4代でのれんをつないできた老舗店舗を数年前に改装した。蕎麦前や食事メニューも充実し、平日・休日の昼夜ともに地元民で賑わいを見せる。太白ごま油をブレンドし、国産豚ロースを香ばしく揚げた大きなカツに絡むのは、甘さと辛さのバランスがちょうどよいまろやかなつゆ。お客の好みに合わせて、丼の汁を多くしたり少なくしたりすることもあるのだとか。千葉県産のコシヒカリに、つゆをしっかり含んだ卵・カツ・玉ネギが絶妙になじみ、香ばしさと甘い香りが一体となる。

[酒] ㋩グラス300円～、中瓶550円～　㋕グラス450円～　㋻なし　㊐1合550円～　**[その他のメニュー]** もり600円、きつね650円、とろろ850円、鴨せいろ950円、湯葉あんかけ950円、鍋焼きうどん1350円、そば定食850円、カレー丼（セット）900円、野菜天せいろ1050円、そばみそきゅうり350円、板わさ450円、むじなとうふ480円、とうふもつなべ750円など

東京都江東区南砂4-7-25　☎03-3648-2121　㋼11時～15時（14時半LO）、16時半～20時（19時45分LO、土・日・祝16時半～19時半LO）※売り切れじまいあり　㊡木　㋞掘りごたつ席あり、全36席／全席禁煙／予約可／カード不可、PayPay可　㋙地下鉄東西線南砂町駅1番出口から徒歩10分

蕎麦屋にしかない味、その幸せを噛み締めろ!

12日間、全力集中で蕎麦屋のカツ丼を食べ続けたライター・赤谷。揚げ物対策で運動にますます力が入る担当編集・武内と、丼談義に花が咲きました。

赤谷　カツ丼って蕎麦屋が発祥なんだそうですね。

12キロ痩せた武内　諸説あるけど、東京の早稲田にあった蕎麦屋で大正7年（1918）に作られたのが始まりらしい。そのお店はもう閉店しちゃったけど。

赤谷　誰かさんがダイエットの間、私は毎日カツ丼を食べ続けていたんですが、蕎麦屋の美味しいカツ丼は「甘いのにくどくない」、これにつきます。

武内　蕎麦つゆに使う良いダシがた～っぷりと入ってるのがポイントだろうね。

赤谷　今回は16軒ほど巡ったんですが、〈「取材したい！」とまではいかない、あと一歩のカツ丼〉店は「肉の味が薄い」「ご飯とカツの一体感に欠ける」というのが特徴でした。

武内　そういえば、今回の蕎麦屋は国産の材料を扱うお店ばかりだね。肉は特に。

赤谷　味のいいお店は、肉・米・卵の味がひと口で折り重なって

撮影／小澤晶子　取材／赤谷まりえ

カツ丼

つゆがひたひたに染みた、蕎麦屋のカツ丼。熱々の湯気からは、食欲を刺激してやまない甘く芳醇な香りが。町の蕎麦屋には必ずある"脇役の主役"に注目！

味・お値段・ボリュームの三冠王！ 練馬の良心が丼につまる

桜台

松月庵

1 上かつ丼 890円

こだわりのつゆ！

本節を丸ごと鍋で蒸し、表面を柔らかくしてから店で厚削りにする。枕崎産のサバ節、屋久島産の宗田節も同じく厚削りに

ガマゴリそば 800円

「創業は昭和49年。味と愛想を大切に**がんばっています。出前もしてますよ！**」

店主 三浦宏起さん

「お客さんに毎日喜んでもらいたいからね」とほほ笑む店主が供するメニューは、とにかく量がすごい！ 値段は手頃ながら、大きな丼に蕎麦もうどんもカツもご飯もたっぷりと運ばれてくる。蕎麦つゆや料理に使うダシは、カツオの本節・サバ節・宗田節を丸のまま仕入れてお店の機械で掻いたもの。揚げたてのカツは、縦に切ったあと横にも包丁を入れ、食べやすいサイズに。一番ダシが利いたつゆが肉の中までたっぷり染みるのだ。丼の「上」は、半熟の卵がもうひとつのる。熱々でとろりと濃厚な黄身がカツにかかれば、ご飯がもう止まらない旨さだ。

1／国産ロースはしっとりと柔らかく、つゆは甘さ控えめ。ご飯の中に海苔が隠れているのもポイント。白米の量は約2合分! 2／店主が愛知出身のため、ご当地メニューも楽しめる。蒲郡から直送された柔らかいアサリがたっぷり。うどんも選べる

[酒] ㋛中瓶530円～ ㋞グラス320円～ ㋻なし ㋩390円 **[その他のメニュー]** もり・かけ490円、きつね570円、花巻600円、きしめん（うす味）640円、むじな690円 いなじうどん850円、カレー丼700円、卵焼き230円、にしんの棒煮390円、穴子の天ぷら700円、さば味噌定食990円、北海定食（鮭・小鉢・蕎麦）など

東京都練馬区桜台4-11-14 ☎03-3994-2552
㋖11時～21時（出前は2品以上より、11時半～20時半） ㊡不定休 ㋟小上がりあり、全28席／喫煙可／予約可／カード不可 ㋜西武池袋線桜台駅北口から徒歩5分

桜台通り
桜台駅北口
練馬へ
桜台駅
西武池袋線
みずほ銀行
千川通り

くるんです。甘みがしっかり利いてるのに、素材の風味を感じられるという。不思議！

武内 赤谷さん、取材を決めた店では丼を摑んで離さなかったからな……。

赤谷 いやいやっ、美味しいカツ丼は誰でもそうなりますって！ 飽きずにワシワシとかっこめる、脂と甘みの超合法・ジャパニーズ・ドラッグです。

武内 そこまで言うか。でもカツ丼って、もっと外国人人気が出てもいいかもね。スシ・テンプラ・カツドゥ～ン。

赤谷 蕎麦屋のカツ丼は、その日にとったダシや返しの入ったつゆが関わってくるので、日本に来たら、ぜひ食べてほしい逸品ですね。

武内 よっ、カツ丼大使！

赤谷 ちなみにカツ丼上手なお店は、小皿の漬物まできちんと丁寧な味がします。

武内 箸休めとしての漬物の塩梅が絶妙なんだよね。手作りの浅漬けとか、名脇役。

赤谷 私はね、"蕎麦屋のカツ丼セラピー"を提唱します!! 落ち込んだら、町の蕎麦屋に行きましょう。優しいつゆで煮込まれた、優しいカツ丼を食べて気力を養うべし！

地元客でいつもにぎわう
老舗蕎麦屋の優しい味

こだわりのつゆ!

厚削りのカツオ節のみでダシを取り、返しと合わせて蕎麦つゆに。カツ丼はそのつゆにさらに甘めのかえしを加えたもの

木場

花村

割り箸袋には、今はなき旧地名「洲崎」の文字。創業明治29年(1896)、５代続く店ではカツオ節だけで毎日たっぷりのダシをとる。ほんのり甘いカツ丼にはそのカツオ鰹のダシが力を発揮し、角のとれた優しいつゆの味が染み渡る。カツの衣をつける卵液には牛乳を少し混ぜ、生パン粉をつけて揚げているのだとか。しっとりと口当たりのいいカツと、優しく煮込まれた玉ネギの相性はバツグン。カツ丼と蕎麦をセットで頼むお客さんも多い。地元で親しまれた蕎麦は、弁当にしてお土産にもできる。

1／創業は明治17年(1884)。ちなみに「カツ丼ライス」(900円)というメニューは、カツの頭とライスが別々に出てくる　2／蕎麦との珍しい組み合わせも大人気。店で仕込むコシのある蕎麦と、コクのあるカツのバランスは季節を問わず冷・温ともに不動の味だ

かつそば
900円

2

神楽坂

翁庵 そば店

ダシの利いた丼つゆが
しっとりカツになじむ

席につくと、まず出てくるのはお豆腐。「お待たせしちゃ悪いから」と、いつの頃からか始まった気遣いだ。136年前から神楽坂で蕎麦を作り続け、大手資本の飲食店が増えた今でも、家族経営で町の胃袋を支えている。国産あきたこまちに鎮座するカツは、地元の肉屋に特注し、やや薄めに揚げてもらったもの。汁がさっと染み込み、米や蕎麦によくなじむ厚さにしている。昔ながらのしっかりした甘い味付けだが、不思議と重すぎることはない。最後の米粒ひとつまで、すいすいと入ってしまう。

こだわりのつゆ!

丼汁は蕎麦つゆにみりん、上白糖で甘みを足したもの。つゆに含まれるダシは、厚削りの宗田鰹節のみで取ったものを使用している

[酒] ㋦生500円　㊒グラス500円～　㋻ハーフボトル1650円、フルボトル3100円　㊐1合600円～
[その他のメニュー] もり・かけ650円、月見750円、カレー南ばん1000円、天ざる1300円など

東京都新宿区神楽坂1-10　☎03-3260-2715　㊔月～金11時～15時、17時～22時(21時半LO)、土・祝11時～18時(17時半LO)　㊡日・月の祝日　㊛座敷あり、全62席／全席禁煙／夜のみ予約可／カード不可／サ・お通し代なし　㊈地下鉄南北線ほか飯田橋駅B3出口からすぐ

1

かつ丼
900円

撮影／小澤晶子(花村、翁庵)、谷内啓樹(長壽庵)　取材／赤谷まりえ

【酒】㋝中瓶550円　㋷徳利500円　㋒なし　㋥1合470円
【その他のメニュー】もりそば600円、かけそば600円、たぬきそば680円、おかめそば830円、カレーうどん900円、とり南ばん950円、天せいろ1200円、親子丼930円、開化丼930円、板わさ550円、玉子焼き650円など

東京都江東区東陽3-5-8　☎03-3644-4052　㋼11時～15時、17時～20時　㊡日・祝　㋷全50席／全席禁煙／予約不可／カード不可／サ・お通し代なし　㋙地下鉄東西線木場駅1番出口から徒歩5分

志の田そば
680円

1／丼ものにも使う本返しは、2週間から3週間寝かせる　2／名物の「志の田」は油揚げ・揚げ玉・ネギ入り。揚げ玉は"天かす"ではなく、その日の最初の油で、蕎麦用にわざわざ揚げているもの。そのためくどくなく、コクのあるつゆが楽しめる。二八蕎麦も店で毎日仕込んでいる

カツ丼
980円

こだわりのつゆ!

カツを煮る蕎麦つゆには、うす削りのカツオ節だけでとったダシが入る。味の濃さは客層の変化に合わせ調整し、現在は甘さ控えめに

天もり
1300円

1／昭和53年(1978)に「長壽庵本店」からのれん分け。屋号に「手もみそば」と付く理由は、製麺部分のみ機械のため、言葉を忠実に選んだ結果　2／栃木産原木しいたけは店主自らが仕入れたもの。天ぷらの衣の9割は国産の米粉で歯触りを軽くしている。うどんも自家製

落合

手もみそば

長壽庵

ダシがふわりと香り立つ あっさり上品な一杯

国産豚ロースを塊で仕入れ、店で切り分けてから注文に応じて揚げている。カツオ節のダシの味を感じる、上品な味付けがうれしい。東京の老舗蕎麦の系譜に連なる長壽庵のれん会に属する店だが、味は各店舗ごとにオリジナリティがあるそうだ。米は生産者から直接仕入れた、千葉県産の天日干し米。丁寧に炊かれたお米が、卵にとじられたカツの旨みを受けとめ、味わい豊かな丼となっている。副菜の小鉢も毎日日替わりの手作りで、上質な食事を楽しめる名店だ。

【酒】㋝中瓶700円　㋷ボトル4000円　㋒なし　㋥グラス600円　【その他のメニュー】せいろ600円、ざる750円、かき玉900円、椎茸そば950円、なべやきうどん1300円、海老フライライス1400円、焼肉定食1000円、とろろ丼900円など

東京都中野区東中野3-15-13 パークネスタ落合1階　☎03-3362-4941　㋼11時～19時半 ※早じまいあり　㊡土　㋷小上がりあり、全30席／全席禁煙／夜のみ予約可／カード不可／サ・お通し代なし　㋙地下鉄東西線落合駅1番出口から徒歩1分

かつ丼(並)
950円

「打ちたて蕎麦に、定食も充実。通し営業で便利ですよ」
店主
木村英昭さん

南関東ギャンブル場で"カツ"！

食べたらホントにゲンを担げるか!?

一攫千金を夢見て訪れるギャンブル場。そこには必ずといっていいほど、カツがある。やはり、それはカツを食べて"勝つ"というゲン担ぎの意味で置いてあるのだろう。そこで、競輪、競馬、競艇、南関東のギャンブル場で実際にカツを食べ、1場で2レース、各レース1000円を資金に購入。本当に当たるかどうかガチで検証してみた！

Day 1

1 埼玉県 大宮競輪場 『定食の店むさし』

無彩色の防寒着とナイスな野球帽で身を固めた激渋中高年のみが集う、ハードボイルド臭プンプンの競輪場。そんなバンク施設の外には何軒かの食堂があり、その中でも揚げ物充実の店が「むさし」。これが街道沿いのトラック食堂を彷彿とさせ、昭和ムード満点。近所に食堂として営業してたら通うこと確実！

ゲンカツぎメシ

カツカレー 850円

注文すると「カツは今から揚げるので時間がかかりますけど」と説明。ありがたくもカツは揚げたてだ。小麦粉を利かせたオールドスタイルのカレーが、これまたカツの衣にベストマッチ！　カツ以外にカレールウ内にも肉が多数混在。イケた！

車券購入

12R　的中！560円

11R　的中！1440円

結果　±0円

埼玉県さいたま市大宮区高鼻町4　開場：10時～　㊕無料　㊇東武野田線大宮公園駅から徒歩5分（JR埼京線ほか大宮駅から無料バスあり）　直近の開催日：2月29日～3月2日、3月9日～11日　※その他場外開催あり

Day 2

2 千葉県 中山競馬場 『三幸』

さすが中央競馬！　あっぱれJRA!!　ショッピングモールを思わせる明るく健康的なムードに、大挙押し寄せるファミリー連れ。もはや「ここは本当にギャンブル場なのか？」とすら思う。飲食施設は、レストラン以外に大型フードコートが鎮座し、アサヒ・キリン・サッポロ・サントリーの4メーカーが揃って酒類提供店舗を出店！

ゲンカツぎメシ

串カツ 1本250円

スタンド地下1階の「ファーストフードプラザ」内の「三幸」にて購入。「串ってのがギャンブル場っぽい」とかぶりつくも、肉の歯応えなし！　噛んだ断面を見れば玉ネギ!!　ふた口目も玉ネギ!!!　三口目で肉片少々。たまたまハズレ個体に当たったんだろうが、イヤな予感。

馬券購入

11R　ハズレ！

10R　ハズレ！

結果　－2000円

千葉県船橋市古作1-1-1　開場：開催日原則9時～、場外発売時原則9時15分～、月10時～　㊕200円（15歳未満、場外発売時無料）　㊇JR武蔵野線船橋法典駅法典口から徒歩10分　直近の開催日：2月29日～4月19日（土・日のみ）　※その他場外開催あり

取材・撮影／カーツさとう

Day 3

3 東京都 平和島競艇場 『かちふね亭』

すぐ横にはシネコンやボウリング場に温浴施設まで備えたエンタメ施設が建つ、都会型競艇場。とはいえ、男臭いハードボイルド臭は濃厚。海風も強いのでこの季節、完全防寒着着用は必須。『かちふね亭』は、お品書きでも"カツ"を"勝"と表記する、まさにこの企画のためにあるようなゲンを担ぎまくった麺類と丼のお店。

ゲンカツぎメシ

勝カレーそば 830円

"勝"こと"カツ"は注文後に揚げ、麺は安定の冷凍麺! この時点ですでにうれしいが、予想を超えるカツのぶ厚さ。カツの最後のひと切れは、カレーにプラスして玉子の黄身も浸け浸けしていただけば、もう満足! もちろんうどんも可能。

舟券購入

7R 的中！720円

6R ハズレ！

結果 −1280円

東京都大田区平和島1-1-1　開場:開催日10時～、薄暮開催11時～　㊕100円(場外発売時は無料)　㊋京浜急行大森海岸駅、平和島駅から徒歩10分(JR京浜東北線大森駅、京浜急行平和島駅から無料バスあり)　直近の開催日:～2月16日、2月19日～24日、2月28日～3月3日、3月7日～12日

4 東京都 大井競馬場 『かしわや』

大昔は"草競馬"なんて言われた地方競馬のレース場だが、そこはさすが東京! ウォーターウロント感も相まって、クール&クリンネスでうらぶれムード皆無! 飲食店はクラフトビールの店もあれば、アジア料理にステーキの店、大手ファストフードも多数出店のバラエティさの中、「かしわや」は正統派立ち食いの麺と丼のお店。

ゲンカツぎメシ

ソース勝丼 620円

平和島競艇の店同様、この店も"カツ"は"勝"表記! やはりここらのゲン担ぎは、ギャンブラーにとって重要なんだと、食券を買いつつ再確認。甘めのソースが回し掛けられたカツは、黄金色に光り、旨いと同時に大儲けの香りがする!

馬券購入

11R 的中！1240円

10R 的中！4660円

結果 +3900円

東京都品川区勝島2-1-2　開場:開催により異なる　㊕100円(15歳未満、場外発売時は無料)　㊋東京モノレール大井競馬場前駅から徒歩2分(JR総武本線ほか錦糸町駅、JR京浜東北線大森駅、JRりんかい線ほか大井町駅から無料バスあり)　直近の開催日:2月24日～28日
※その他場外開催あり

ボンクラをカツが盛り上げ玉ネギの甘い罠

自分がギャンブル下手なのは自覚している。

マカオのカジノでは、勝率ほぼ5割のバカラなのに、10回連続裏を張るという驚異のボンクラぶり。以来、賭博はきっぱりやめていた。そんなオレへのこの企画って、「無理がないすか？」と、競馬好きの編集・戎さんに言いつつも、深層心理では"今度こそ"というボンクラならではのダメな発想がメラメラ燃え上がっていたのも事実だった。

ここで文字を大きくしてでも書いておきたいが、今回のレース資金は完全自腹である!! なので記事的にわかりやすいってことも含め1Rにつき1000円のみ投資することにした。

『大宮競輪』……11Rと12R。両Rとも人気枠から2番3番人気あたりを組み合わせ連複でいくという、儲けより現状維持型購入。これが成功し2R分払い戻すと、きっかり投資額の2000円が戻ってくる、一銭足りともブレぬ奇跡の現状維持！

『中山競馬』……全沈没！ 串カツが肉じゃなく、ほぼ玉ネギだったのが原因としか思えない。

『平和島競艇』……カツは最高だったが、そこそこ損失。カツは関係ないのか？ いや！ まだ玉ネギが消化器系内に残っているからだと自分を納得させる。

『大井競馬』……さらにカツを投入し、玉ネギの余韻を一掃したところ、出ましたァ!! 200円が約23倍の4660円!! 次のレースもちょい儲け！ 戎さん、←に書いてある結論でいいすかね？ まぁ、たまたまって気も相当しますが……。

+620円 ゲンは担げた！

草を喰みたきゃ仕事しろ

ヒツジメシ

第62回

吉田羊（よしだ よう）

今月のメェ〜言

「舞台の大阪公演で出合った完全会員制のナニワメシ」

春なのぉにぃーおわかぁーれでぇすぅかぁー。ども、柏原羊恵です。時代が令和に変わり、どんどん昭和ネタが通じなくなっているように感じる今日この頃、みなさまいかがお過ごしでしょうか。これを書いている今は、舞台『風博士』の大千秋楽日。新幹線の中、舞台の余韻を背中に見送りながら打っております。

粉もんだけじゃない大阪の美味・フグ！

今月のヒツジメシは、舞台の大阪公演で出合ったナニワメシ。大阪グルメと言えば、粉もんと呼ばれるたこ焼きやお好み焼き。加えて、串カツ、ねぎ焼き、豚まんに焼肉と、どこまでも私たち庶民に程近くあって、虎柄のセーターを着たおばちゃんがまたおいで〜と温かく声をかけてくれるイメージ（笑）。ところが、大阪は実は高級食材・フグも美味しいと知ったのは9年前。やはり舞台の大阪公演で、地元の方に連れて行っていただいたのが最初のきっかけでした。そして今回も、観劇にいらしたお客様から「とっておきを予約しときましたんでね」と意味深に送られてきたメールの詳細を見れば、「会員制」の文字が。あらやだ、先月に続きシークレット掲載になるのかしらとドキドキしつつ、それでも書かずにいられないと思ったのは、のっけから、店舗がある建物に意表を突かれたから。それは、どっからどう見てもマンション。いや、マンションの一室で営業しておられる店舗は数あれど、これ、ビルの壁に「株式会社」って書いてありますが。私たち出勤するの？　などと軽口を叩きながら目的階に降りると、「いらっしゃいませ」と和服の女性がお出迎え。よかった、ちゃんと店舗（当たり前）。玄関の正面の壁には、びっしりと著名人のサイン色紙。なるほど、会員制の各部屋個室だけあって、その世界の方々が安心して食べられる空間なのですな。と、他人事のように思う、業界につま先突っ込んだ羊。

　通された部屋は、一面大きなガラス窓の広々とした個室。窓の向こうには白い小石が敷かれた、枯山水を思わせる

4

5

3

2

1

小さな中庭。階上のお店で閉塞しがちなところを、こうした設えがなされているのはホッとうれしい。この日いただいたメニューは、フグ皮からてっちり雑炊までの、まるっとフグコース。ポン酢で食べるてっさや唐揚げはお馴染みですが、ガーリック風味で食べる〝骨身でない〟「焼きふぐ」は、他所ではあまりお目にかからない希少品。さらには、焼く間に開ける店員さんのフグうんちくは、明日にでも誰かに話したくなる、話せばちょっと小粋に見られる、漢字の国日本ならではのネタ。内容はこう━【フグの皮というのは三層になっていて、一番外側が湯引き（皮）、その裏の身が〝とうとうみ〟、次が〝みかわ〟で、そのみかわに覆われた中心の身がてっさになる上身と言います。「とうとうみ」と「みかわ」は、昔の国名「遠江」と「三河」のこと。並んだ身を隣国だったふたつの国にちなんだんです】。ところで、フグ料理と言えばひれ酒もまた楽しみのひとつ。こちらのそれは、ひれがたっぷり二枚入り！二杯分しっかりとフグダシが出て、帰る頃には身体ぽかぽか。ちなみに季節でない夏場はハモが美味しいですよ、とのこと。こちらのお店、完全会員制ということで会員様かそのご紹介か、でしか入店できないそうです。お店の名前は出してもいい、とお許しをいただきましたのでご紹介。『大阪とらふぐの会 PREMIUM』。東京にも店舗があります。

んん〜〜、旨〜い
てっさの美味しさを
噛み締めています。
──（羊）

大阪とらふぐの会 PREMIUM

「こーす」1万円（税・サ抜き。東京は1万3500円〈税・サ抜き〉） 1「てっちり」 2「河豚皮」は湯引きで 3ぷりっとした「てっさ」 4クリーミーな「白子寿司」 5ひれが2枚入った「ひれ酒」 6濃厚かつ繊細な「焼き白子」 7「酒粕のスープ」 8「焼きふぐ」の「遠江と三河」 9「河豚唐揚げ」は衣と身の食感が絶妙 10フグの旨みが凝縮された「雑炊」で〆

9

6

10

8

7

今月のヒツジ

現在公開中の映画『アナと雪の女王2』日本語吹替版に声優として出演。テレビ『新・地球絶景紀行』（BS-TBS／水曜22時〜）でナレーションを担当中。

ナニワ土産にピッタリ！羊おすすめのチップス

先月は店名非公開、今月は店名だけの紹介なので、最後にせめて羊初見のナニワ土産を。ひとつ目は「グランドカルビー」。みんな大好きカルビーさんの高級ポテトチップス。こだわりの食材をふんだんに使った大人のポテチです。味はレギュラーが6種類で、各味ごとに小分け包装されていて、パッケージデザインもラグジュアリー。お土産でいただくと、わぁなにこれ♡となります。続いて「UMEDA DE COW-Chips&tips」の「バターポテトチップス」。こちらの味は5種類。アメリカンカジュアルを思わせるカラフルでポップなデザインパッケージ。米粉のマッシュポテトチップスというのがこちらの特徴。ザクザクとした食感に、アンチョビやピンクソルトという他とは一味違うフレーバーが新鮮でした。では、今月はここまで。また来月！

よしだよう●福岡県久留米市出身。TVドラマ『HERO』や『真田丸』、『コウノドリ』、『コールドケース』、『凪のお暇』、『まだ結婚できない男』、映画『母さんがどんなに嫌いでも』、『ハナレイ・ベイ』、『七つの会議』、『記憶にございません！』などに出演

お返しにとっておきのスイーツを♡

ホワイトデーギフトをお取り寄せ

マカロンボーロMIX

加工地／東京都

試食会での評価

1位

「見た目がオシャレ。こんなスイーツを贈ってくれる男性はセンスがいいと思う」「素材の風味と、後味に広がるアーモンドのコクが程よいバランス」「デスクに置いておけば気分が上がりそう。小腹が空いたときのお助け役にも」

素材の風味がぎゅっと詰まったミニマカロン

¥3450
（税込・送料無料）

見た目評価 No.1

東京・荻窪にあるマカロン専門店の人気商品。ガラス製ジャーにぎっしり入ったカラフルなミニマカロンに、7種の風味を利かせ、コクのある味わいに仕上げた。サクッと軽やかな食感と、小粒の食べやすさもあってついつい手が伸びてしまう。見た目のオシャレ度も抜群、女子ウケ必至のアイテムだ。

おとなの週末 お取り寄せ倶楽部
（マカロン・エ・ショコラ）

「マカロンボーロMIX」 ●Mビン（縦11×横11×高14cm）／味は7種（バニラ、シトロン、カラメル、ピスターシュ、ショコラ、ストロベリー、アーモンド）【常温】 ●賞味期限／常温で75日

ご注文はコチラ! http://r10.to/otoriyose

おとなの週末 × Rakuten

マカロンボーロ、カタラーナ、
バウムクーヘンにプリン……
見た目、味わいともに
申し分ないスイーツを厳選!
きっと女性に喜ばれるはず。

撮影／鵜澤昭彦　スタイリング／中山暢子
文／小林安菜子

カタラーナ（2箱）

加工地／京都府

試食会での評価

2位

「表面のパリパリ×中身のとろとろ、カラメルの苦み×アイスクリームの甘みという、それぞれのコントラストがこのスイーツの魅力」「甘めのシェリーに合わせて味わうのも美味しいかも」「口溶けの良さにうっとり!」

スペイン発祥 香ばしく濃厚な アイスデザート

¥3980
（税込・送料無料）

味わい・コスパ評価 No.1

スペイン・カタルーニャ地方発祥のカタラーナは、クリームブリュレによく似たデザート。京都の人気レストランが作るこのカタラーナは、プリンを冷やしたような濃厚な味わいのアイスクリームに、カリッと焼いた厚めのカラメルをトッピングした。ほろ苦さと甘みの好対照が何ともクセになる。

おとなの週末 お取り寄せ倶楽部
（サルティンバンコ）

「カタラーナ（2箱）」 ●5個入り×2箱【冷凍】 ●賞味期限／冷凍で14日

楽天市場「ホワイトデーギフトをお取り寄せ」は2月17日朝10時スタート

ハートの苺プレミアムバウムクーヘン

加工地／福井県

ラブリーなルックスと本格派の味わいで乙女がときめく！

¥1980
（税込・送料別）

ピンク色の生地にホワイトチョコレートをかけ、バラの花のフレークを散らしたバウムクーヘン。見た目のみならず素材にもこだわり、北海道産生クリームや天然イチゴ果汁を使い、上品な味わいに仕上げた。世代を問わず女性が心ときめくケーキだ。

創作和洋菓子花えちぜん

「ハートの苺プレミアムバウムクーヘン」 ●1個（直径約14cm×高さ約4cm）／箱入り【常温】 ●賞味期限／常温で製造日から約2週間

試食会での評価
同点 3位

「見た目がとにかくラブリー。目にした瞬間に思わず歓声を上げてしまう」「バラの花のフレークがサクサクとした口当たりで、全体の食感のアクセントに」「生地にはイチゴの自然な風味が生きている」

瀬戸内果実のチーズプリン（6個入り）

加工地／広島県

瀬戸内フルーツとチーズがすっきり爽やか！

¥4100
（税込・送料無料）

瀬戸内で自然栽培した因島はっさく・瀬戸田早摘みグリーンレモン・倉橋島ボイセンベリーのコンフィチュールをのせた、口溶けなめらかなチーズプリン。チーズの酸味に果物それぞれの甘酸っぱさが重なり、口の中で爽快なハーモニーを奏でる。

おとなの週末 お取り寄せ倶楽部
（博愛堂）

「瀬戸内果実のチーズプリン（6個入り）」 ●グリーンレモン×2、はっさく×2、ボイセンベリー×2、各90g【冷蔵】 ●賞味期限／冷蔵で5日

試食会での評価
同点 3位

「味わったことのない希少なフルーツばかりだが、晴れやかで爽快な味わいは、瀬戸内ならではだと思う」「とくに“グリーンレモン”のフレッシュな香りに感動。目が覚めるようなさっぱりとした口当たり」

ご注文はコチラ！ http://r10.to/otoriyose

青森産紅玉りんごパイ

加工地／愛知県

試食会での評価 5位

「ごろごろ入った大ぶりなリンゴを噛めば、じゅわ〜と果汁が溢れ出て、それが口の中でパイ生地やクッキー生地に染み入る」「食べ応えがありつつ重たさを一切感じさせないのは、素材のバランスの妙」

サクサクッ しっと〜りの 魅惑の食感

¥3000
（税込・送料無料）

青森産紅玉リンゴがごろごろと入り、パイ生地&シュトロイゼル（クッキー生地）でサクサク食感が楽しめるアップルパイ。中にリンゴジャムやアーモンドクリームを入れることで、紅玉の酸味を引き立てつつ、奥行きのある味わいに仕上げている。

創作洋菓子工房サンクドノア

「青森産紅玉りんごパイ」 ●直径約16cm【冷凍】 ●賞味期限／冷凍で30日、解凍後は冷蔵で2日

はんなりチーズケーキ

加工地／埼玉県

試食会での評価 6位

「ふたつのチーズケーキ（スフレ・ムース）は食感ふわふわ、口溶けしっとり」「抹茶の香りが決して強すぎず弱すぎず、程よい加減で後味に残るのは、上質な抹茶を使っているからこそなのかも」

ふくよかな 香りを纏った 極上ケーキ

¥3240
（税込・送料無料）

石臼挽きの抹茶を惜しみなく使った層仕立てのチーズケーキ。抹茶のスポンジ生地の上にチーズスフレ、マスカルポーネを入れた抹茶チーズムースを重ね、表面を抹茶クラムで包んだ。抹茶のふくよかな香り、チーズのリッチなコクが絶妙なバランス!

おとなの週末 お取り寄せ倶楽部
（京はやしや）

「はんなりチーズケーキ」 ●4号（直径約12cm）【冷凍】 ●賞味期限／冷凍で30日

楽天市場「ホワイトデーギフトをお取り寄せ」は2月17日朝10時スタート

和のチーズケーキ（6個入り）

加工地／広島県

和素材を使った優しい味わいのこだわりスイーツ

¥3456
（税込・送料無料）

桜やほうじ茶、黒ごま醤油など、和の素材を使った6種のチーズケーキ。ひと口食べれば、最初にチーズのまろやかなコクを感じ、後からゆっくりじんわり、和素材ならではの優しい味わいが舌に染み入っていく。ご年配の方にもおすすめの一品だ。

おこデパ

「和のチーズケーキ（6個入り）」
●6個入り（1個約45g）【冷凍】
●賞味期限／冷凍で60日、解凍後は冷蔵で4日

試食会での評価
7位

「優しく控えめな味わいで好印象。和菓子派にも洋菓子派にも◎」「6種それぞれ穏やかな味わいながらも、『へえ〜、こんな味なんだ』という驚きもあって、食べ比べが楽しい」

「京料理六盛」竹筒プリン（6本入り）

加工地／大阪府

京料理の粋を生かした和風プリン

¥3780
（税込・送料無料）

創業121年、平安神宮そばに暖簾を掲げる「京料理　六盛」が監修。きめ細かな食感と、昔懐かしい味わいにこだわって作ったカスタードプリンを、京都の趣を感じさせる竹筒風の容器に入れた。竹筒からつるっと取り出す作業も何とも楽しい。

おとなの週末お取り寄せ倶楽部
（京料理六盛）

「『京料理六盛』竹筒プリン（6本入り）」　●竹筒プリン65g×6本、シロップ5g×6袋（＊竹筒はプラスチック製。底の突起を折るとプリンを取り出せます）【常温】
●賞味期限／常温で90日

試食会での評価
8位

「“和”“京都”を売り出して竹筒にしたアイデアが素晴らしい」「見た目が和なのに、中は洋というギャップが面白い」「舌触りものど越しもなめらか。老舗料亭監修も大きなポイント」

美しくて美味しい才色兼備スイーツ

今回はホワイトデーギフトとあって、女性スタッフのみでのぞんだ実食審査。〝これをもらったら嬉しい〟という女性ならではの目線で珠玉のスイーツ10アイテムを選びました。

1位は『マカロンボーロMIX』。「ポップな色がオシャレ」、「小粒なのに一つひとつの味がしっかりしています。食べ始めたら止まらない！」（楽天お取り寄せ担当スタッフ）。量もたっぷりなので、たとえば会社の共有スペースに置き、〝皆でどうぞ〟という場合にも重宝しそうです。

2位は『カタラーナ』。名前にあまり馴染みはないものの、味わいはクリームブリュレとほぼ同じです。「カラメルのパリパリ感、ほろ苦さがやみつき。スイーツ好きな女性に贈れば、きっと喜ばれる！」（弊誌担当ライター）。

3位はふたつあり、『ハートの苺プレミアムバウムクーヘン』は、「しっとり柔らかな食感が◎。味わいも上質」、『瀬戸内果実のチーズプリン』は、「果実のコンフィチュールが爽やかで美味！」（弊誌担当編集＆スタイリスト）。

女性に贈るホワイトデーギフトは見た目の良さはもちろんですが、何より美味しさのレベルが高いアイテムを選ぶと喜ばれそうです。

ご注文はコチラ!　http://r10.to/otoriyose

生クリームフルーツ大福 (8個入り)

加工地／栃木県

試食会での評価
9位

「"雪見大福"の高級版という感じ。フルーツのジューシーさ、生クリームのフレッシュさがベストマッチ」「冷凍庫で長期保存できるのは◎。食べたいときに1個ずつ解凍すればOK」

フレッシュ感がたまらないもっちり生大福

¥3580
(税込・送料無料)

イチゴ(とちおとめ)・ブルーベリー(ビルベリー)・バナナ(甘熟王)と北海道産生クリームを、国産米粉の柔らかな餅で包み込んだ生大福。もっちり&とろ〜りの食感に、生クリームやフルーツのフレッシュな酸味・コクが見事なコンビネーション。

SUPER FOODS JAPAN

「生クリームフルーツ大福(8個入り)」 ●イチゴ4個、ブルーベリー2個、バナナ2個(各70g)【冷凍】 ●消費期限／冷凍で60日

キャッツポウ メープル&コンビ (6本セット)

加工地／兵庫県

試食会での評価
10位

「チョコレート生地を使い、肉球に見せる模様で工夫が利いている」「生地にはたっぷりバターを使い、しっとりとした食感に仕上げたフィナンシェ」「猫好きの女性に贈りたい!」

思わず笑顔になる癒し系フィナンシェ

¥3521
(税込・送料別)

神戸で人気のパティスリーが作る、猫の足(キャッツポウ)形フィナンシェ。その愛らしい姿を見ただけで思わず笑顔になるが、パティシエが一つひとつ丁寧に焼き上げているだけあって、味わいはバターの風味豊かな本格派だ。

パティスリー グレゴリー・コレ

「キャッツポウ メープル&コンビ(6本セット)」 ●6本(メープル3本、コンビ3本)、1本あたり(約)縦19×横8×3cm【常温】 ●賞味期限／常温で約40日

ホワイトデーギフトをお取り寄せ

下の表の各項目に関して、5名の審査員が評価(「味わい」を10点満点、それ以外は5点満点)。それらを合計し、順位を決定しました。

	商品名	見た目	味わい	コスパ	TOTAL
1位	マカロンボーロMIX	24	41	17	82
2位	カタラーナ(2箱)	20	42	18	80
3位	ハートの苺プレミアムバウムクーヘン	23	37	17	77
3位	瀬戸内果実のチーズプリン(6個入り)	21	40	16	77
5位	青森産紅玉りんごパイ	21	38	17	76
6位	はんなりチーズケーキ	19	39	16	74
7位	和のチーズケーキ(6個入り)	19	37	16	72
8位	「京料理六盛」竹筒プリン(6本入り)	21	34	16	71
9位	生クリームフルーツ大福(8個入り)	19	37	14	70
10位	キャッツポウ メープル&コンビ(6本セット)	21	34	14	69

楽天市場「ホワイトデーギフトをお取り寄せ」は2月17日朝10時スタート

醤油・塩・オリーブオイルをおと週スタッフが実食評価！人気のピリ辛調味料から、ちょっとマニアックな調味料、おと週スタッフ愛用の調味料まで一挙公開します！

調味料 大覆面調査

「自宅の料理をもっと美味しくしたい」「良質なものを知りたい」。そんな、調味料に関するお悩みが一気に解決しそうな本特集。ぜひご参考にしてくださいね。

本当に美味しい調味料はどれなのか⁉

日々の食生活に欠かせないのが、食材や料理の美味しさを引き立ててくれる調味料。せっかくなら良質なものを使って、より味わい深く仕上げたい。でも巷には商品がたくさんありすぎて、どれが本当に美味しいのか、また食材とどう合わせればいいのか、イマイチわからないことも多いはず。

そこで今回は、多くの家で使用頻度が高いであろう調味料の中でも、「醤油」・「塩」・「オリーブオイル」に着目。都内の百貨店で売られている中から計31商品を買い求め、実食調査。純粋に「味わい」だけを評価すべく、商品名・価格・メーカー・購入場所・商品の特色などはすべて隠した、ブラインドテイスティングで実施した。

結果、1位に選ばれたのは左ページの3商品。他と何が違い、どう美味しかったのか。気になる価格や特長、また2位以降はP78～でたっぷりとお見せいたします！

巷で売られている30商品以上をテイスティング！

醤油・塩・オリーブオイルの
覆面調査に挑んだのはこの4人！

編集長
門脇宏
いい調味料を使うと、普通の食材がグンと美味しくなるもの。マイブームはイタリアの胡椒と『瀬戸内コラトゥーラ』です

編集
鈴木里映
妊娠・出産を機に、調味料は天然・無添加系を中心に購入。家では『井上古式じょうゆ』を使い、醤油麹を作っている

ライター
市村幸妙
醤油の銘柄には特にこだわりはないが、鮮度を重視して密封タイプを使っている。味噌は自分で仕込む発酵食品好き

ライター
井島加恵
調味料へのこだわりは弱いが、塩だけはヒマラヤ岩塩と海水塩を使い分けている。料理が簡単に美味しくなる調味料を探し中

覆面審査で
1位になったのは
コチラ!!

【オリーブオイル】

1位

小豆島産エキストラバージン
オリーブオイル 手摘み

P82

【醤油】

1位

平左衛門

P78

【塩】

1位

沖縄の海水塩 美ら海育ち

P80

 撮影 鵜澤昭彦

soy sauce

日本の食卓に欠かせない味【醤油】

一般的に多く流通し、家庭でも使用頻度が高い「濃口醤油」を審査（本醸造と天然醸造に限定）。都内の百貨店で販売されている中から10本を厳選し、商品名・メーカー名が見えない状態で実食。そのままで味わうほか、刺身や豆腐につけて比較した。

撮影／鵜澤昭彦　文／市村幸妙

審査した10品

※購入価格と購入先は、編集部が審査のために購入した際の情報（2020年1月時点）です。雑誌発売時と取り扱いが変わっている場合はご了承下さい。

1位　タイヘイ　平左衛門（へいざえもん）

塩気や甘みなどのバランスが抜群

江戸時代からの杉の大桶にて仕込む限定醸造。寒仕込み（※）で自然垂れの一番搾りだけを瓶詰め。「シャープでキレが良くて美味しい。華やかで上品な香りも魅力的」（井島）。「塩気や甘み、酸味など複雑な旨みを感じるので、そのまま使いたい」（市村）

【加工地】千葉県

1987円・720mℓ

【購入先】松屋銀座

門脇 5点+鈴木 4点+市村 5点+井島 4点=計 18点

2位　佐々長醸造　生醤油 蔵造り（きじょうゆ）

甘みと丸み、コクが際立つ

北上高地の早池峰霊水を使用し、岩手県産の大豆・小麦・米を用いて、長期熟成させた無添加醤油。つけ醤油、かけ醤油、煮物など万能に使える。「香り高く甘みとコクがあるので、焼き海苔につけたり、磯部焼きにも良さそう」（市村）

【加工地】岩手県

1728円・1000mℓ

【購入先】日本橋三越本店

門脇 3点+鈴木 4点+市村 5点+井島 4点=計 16点

良品揃いで、醤油の評価はかなりの接戦

鈴木（以下、鈴）色、香り、味わいに予想以上に違いがあって驚きましたね。

門脇（以下、門）みんなの評価が高かった1位の『平左衛門』は、良質な醤油らしい香りで深みもありました。

市村（以下、市）年に1回、大桶に仕込んで搾った分のみという贅沢な醤油です。例年入荷は年末頃で、早い時には翌年の5～6月には売り切れてしまうそうです。

井島（以下、井）2位の『生醤油』は、華やかな香りが印象的でした。塩味は控えめで、あっさり。個人的には、お刺身と食べたいです。

門　少しだけ甘みがあるので、西日本に多い、甘めの醤油に慣れている方も好きそうな味だね。

井　3位の『菊醤』は、気品あ

※寒仕込み……冬に仕込んだもろみは、気温上昇に伴い発酵・熟成が進む。風味が最も際立つため、仕込みの最良の時期とされる。天然醸造ならでは。

【醤油のマメ知識】

商品名やラベルで
よく見かけるけど、
意外と知らないことも多い醤油の用語。
簡単にご説明しましょう!

本醸造、天然醸造とは?	「本醸造」とは、醤油本来の伝統的な製法で作られたもののこと。「天然醸造」とは、①本醸造方式で作る、②醸造の促進を行わない、③食品添加物無使用の3条件を満たした場合に表示が可能
濃口醤油とは?他にはどんな種類がある?	全国シェア約8割で最も一般的な「濃口」、色が淡く食塩量が多い「淡口」、とろみと旨みが強い「たまり」、生揚げ醤油で仕込む濃厚な「再仕込み」、淡口よりさらに淡色の「白」の5種類

番外編

こんな商品も見つけました!

\\ 斬新な粉タイプ //

醤油発祥の地である和歌山県・湯浅で、1841年創業の老舗醤油蔵が造る粉末醤油。特級醤油の諸味を乾燥させた香り高い逸品。食感を生かすべく天ぷらや焼き海苔に使うのがオススメ

角長 the SOY POWDER
【加工地】和歌山
980円・25g
【購入先】日本橋三越本店

\\ 素材の色を邪魔しない //

本醸造醤油を特殊技術で透明化し、調合した調味料。醤油の香りとコクは残ったままなので使い方は無限大。ほんのりとした甘みがあり、つけてもかけても。洋服にこぼしても目立たない

フンドーダイ醤油 透明醤油
【加工地】熊本県
540円・100mℓ
【購入先】松屋銀座

\\ 醤油らしい正統派な味わい //

ヤマロク醤油 **3位**

丹波黒豆醤油 菊醤

きくびしお

小豆島で、約150年の歴史を持つ醤油蔵の看板商品。旨みが強い大粒の丹波黒豆を使い、大杉樽で仕込む。あっさりとしつつもキレがあるのが特長。「深みのある香ばしさが印象的で旨みもふくよか」(門脇)。「正統派な印象」(市村)

【加工地】香川県
1080円・500mℓ
【購入先】日本橋三越本店

門脇 4点+鈴木 4点+市村 4点+井島 3点=計 15点

\\ まろみがあり、使いやすい //

フンドーキン醤油 **4位**

吉野杉樽天然醸造醤油

国産原料の大豆と小麦を使用し、吉野杉の木樽で自然の温度でじっくり発酵・熟成させている。豊かな香りで色合いがよく、味わい深い一品。「すごく好きな味。キリッとした味わいなので、何にでも合いそうですが、個人的には刺身や冷奴で」(鈴木)

【加工地】大分県
648円・500mℓ
【購入先】伊勢丹新宿店

門脇 3点+鈴木 5点+市村 3点+井島 3点=計 14点

\\ スッキリなのにコク深く香り高い //

井上醤油店 **5位**

井上古式じょうゆ

一般的な醤油に比べ、丸大豆を2割増しなので風味が豊か。まろやかだがさっぱりとした旨みがあり、煮物やつけ醤油に。「バランスが良くて、まろやかさがある。カドがないところも好き」(鈴木)。「旨みが濃くて塩味も穏やか。美味」(井島)

【加工地】島根県
519円・360mℓ
【購入先】新宿高島屋

門脇 4点+鈴木 4点+市村 2点+井島 3点=計 13点

る香りで色がきれい。煮物もきれいに色づきそうです。

鈴 これはそのまま使いたいとか、煮込みや炒め物に良さそうとか、塩味や甘さ、酸味などで違いがありましたよね。

市 ランク外になりましたが意見が割れたのが、力強い発酵香がした醤油。発酵好き・お酒好きの私は高評価でしたが、鈴木さんと井島さんが低評価。そのままだと個性が強すぎて使いづらいのかも。

井 その良さを発揮できる調理法で食べると、また違った印象になりそうですが……。

鈴 そうそう。ランキングも僅差ですし、本醸造・天然醸造の醤油って、どれも、基本的には美味しいものが多かった。

門 もし、美味しい醤油を探している読者の方がいたら、ぜひこのランキングを参考に、実際に舌で試して、自分の好きな味を見つけてくださいね。

salt

【塩】

調理する上で必要不可欠

海水塩、岩塩、藻塩といった自然塩を中心に、国産から海外産まで、10商品を用意。商品名やメーカー名を伏せた状態で実食審査。そのままで味わうほか、刺身や野菜、豆腐につけて食べて比較した。

撮影／鵜澤昭彦　文／井島加恵

審査した10品

※購入価格と購入先は、編集部が審査のために購入した際の情報（2020年1月時点）です。雑誌発売時と取り扱いが変わっている場合はご了承下さい。

バランス抜群の万能な塩

1位

青い海

沖縄の海水塩 美ら海育ち

沖縄・糸満沖合約2000mの海水を濃縮させ、薪を焚いて平釜で煮詰めたもの。ほのかな甘みと苦みが特長。「バランスの取れた風味で塩辛過ぎない。肉、魚また和洋中どの料理にも使える」（門脇）。「これひとつあれば他の塩は不要なくらい、何にでも合う」（鈴木）

【加工地】沖縄県

1026円・500g

【購入先】伊勢丹新宿店

門脇 4点+鈴木 5点+市村 4点+井島 5点=計 18点

ほどよい塩気で重厚な味わい

2位

美味と健康

わじまの海塩

石川県輪島沖の海水に40℃未満の熱を当てて結晶化。溶けやすく、素材に素早く浸透することで、旨みを引き出す。「サラダなどにぱらっと振りかけてシンプルに楽しみたい」（市村）。「穏やかな塩味。ドレッシングやマリネに合わせてみたい」（鈴木）

【加工地】石川県

540円・100g

【購入先】新宿高島屋

門脇 4点+鈴木 5点+市村 5点+井島 2点=計 16点

味わい深さと使いやすさがポイント

門　旨みのあるまろやかなタイプやシャープなタイプ……、色々あって、評価が難しかったね。

鈴　海水塩、岩塩、藻塩と食べ比べると結構違うこともわかりました。食材や調理法で使い分けるのがいいのでしょうね。

市　1位の**「沖縄の海水塩 美ら海育ち」**は複雑味のある万能タイプで、全員一致で高評価。

井　そうですね。今回の塩の中で家に常備するならこれ！

門　重層的な味が印象的だったのが、2位の**「わじまの海塩」**。

鈴　肉はもちろん、しつこくないので比較的使いやすいと思う。

門　3位の**「海人の藻塩」**はかなり好きな味でした。枝豆、天ぷら、刺身など和食向き。

市　私も好きです。主張が強いけど旨い！　って思いました。

鈴　4位の**「アンデスの紅塩」**

form http://13DL.TO

【塩のマメ知識】

塩とひとくちに言っても、しょっぱさや旨みの具合は
商品によってさまざま。
どれを買えばいいのか迷ったときは、
ぜひ下記をヒントに選んでみてほしい。

塩にはどんな種類がある？

大きく分けると、自然塩と精製塩。自然塩で最も種類が多い海水塩には、「天日塩」と海水を煮詰める「せんごう塩」がある。そのほか、雑味が少ない湖塩、旨みのある藻塩、岩塩、焼塩などがある

塩の種類別、オススメの使い方は？

海水塩は素材本来の味を引き出すのが得意。塩味がシャープな岩塩は肉料理、藻塩など旨みのある塩は淡白な魚や鶏肉に。下味はパウダー状、仕上げは粗目など、粒の大きさを変えるのも◎

番外編

こんな商品も見つけました！

酒粕の力で旨みアップ

能登の塩に『福光屋』の純米酒粕をブレンド。酒粕の旨み成分のおかげで、控えめの塩でも味わい深くなる。「プレーン」は炒め物、焼き物や揚げ物のつけ塩に。「ハーブ」はドレッシングにおすすめ。

純米酒粕使用UMAMI SALTプレーン（左）
ハーブ（右）各1188円・50g
【購入先】SAKE SHOP 福光屋 玉川店

ひと振りで異国の地へ

「エジプト塩」は、天然塩にスパイスやナッツを合わせた塩。焼き野菜は持ち味が引き出され、ガリガリの食感もおもしろい。カカオニブを加えた「チョコエ塩」は、甘じょっぱさがクセになる。

エジプト塩 1080円・70g（左）
チョコエ塩 1296円・70g（右）
【購入先】たかはしよしこのエジプト塩ストア

海の旨みがギュッと凝縮

蒲刈物産

3位 海人の藻塩

瀬戸内海の海水に海藻のホンダワラを浸したかん水を平釜で煮詰めて作られた塩。まろやかでコクがある。「ファーストインパクトは穏やか。ミネラル感がしっかりとある」（門脇）。「ふくよかな塩味なので、エビなど魚介の天ぷらと合わせたい」（市村）

【加工地】広島県
465円・100g
【購入先】日本橋三越本店

門脇 5点+鈴木 4点+市村 4点+井島 3点=計 15点

素材の風味を引き立てる

ティーエスケー

4位 アンデスの紅塩 粗目

ボリビアのアンデス山脈の地中から採掘されたもの。塩味に角がなく、料理に使うとコクが深まる。「味わい深い甘さ、旨みがある」（井島）。「まろやかさと複雑味のある塩」（門脇）。「ガリッとした食感を生かして、メンチカツなどと合わせたい」（市村）

【加工地】ボリビア
378円・250g
【購入先】松屋銀座

門脇 4点+鈴木 3点+市村 4点+井島 3点=計 14点

野性味あふれるコクのある甘み

ゲランドの塩生産者組合

5位 ゲランドの塩「海の果実」

フランス・ブルターニュ地方の塩田に浮き上がる白い結晶を手作業で収穫するフルール・ド・セル。仕上げ塩におすすめ。「バランス型でえぐみもなく、キリッとシャープ」（門脇）。「やわらかい甘みがあるので、塩味の煮込みに使うとまろやかに仕上がりそう」（井島）

【加工地】フランス
1296円・125g
【購入先】日本橋三越本店

門脇 3点+鈴木 3点+市村 4点+井島 3点=計 13点

は穏やかな塩味で色もきれい！使う際にはミルが必要ですが。

井　私はミルで挽くのも抵抗ないので高評価のひとつ。サラダにこの塩とオリーブオイルだけでシンプルに味わってみたい。

鈴　5位の**「ゲランドの塩 海の果実」**のまろやかな塩味も好き。

市　ほんのり甘みもあったので、昔ながらの甘めな日本酒のつまみにぴったり（笑）。

鈴　全員が「これ何？」って顔をした塩もありましたね。

門　イオウの香りがする、韓国の塩ね。好みがわかれるけど、冷奴ならいけるかも。

井　今回まわったどの百貨店にも置いてあった人気の塩は、旨み成分が入っていて塩本来の味わいが弱くてランク外でした。

鈴　ひとつだけ選ぶなら、やっぱりシンプルで自然な味なのかな。もしいくつか揃えるなら、万能型と個性的なタイプを選んで使い分けるのもおすすめ！

olive oil

【オリーブオイル】

多彩な風味が魅力

主要産地であるイタリア・スペイン・ギリシャのほか、オーストラリア、トルコ、また国産まで計11本を用意。今回は「エキストラバージンオリーブオイル」に限定した。商品名やメーカー名を伏せた状態で実食審査。そのままで味わうほか、バゲットや野菜につけて比較した。

撮影／鵜澤昭彦　文／井島加恵

審査した11品

※購入価格と購入先は、編集部が審査のために購入した際の情報（2020年1月時点）です。雑誌発売時と取り扱いが変わっている場合はご了承下さい。

1位

ほどよい個性でオールマイティ

東洋オリーブ

小豆島産エキストラバージンオリーブオイル 手摘み

丁寧に手摘みされた小豆島産オリーブ100%。醤油や味噌とも相性のいいミディアムタイプ。「青リンゴのような香り。フルーティー&スパイシーでバランスがいい」（門脇）。「豊かな風味で雑味がなく好印象！　そのままパンや野菜にかけたい」（鈴木）

【加工地】香川県

4320円•182g

【購入先】銀座三越

門脇 5点+鈴木 4点+市村 4点+井島 3点=計 16点

2位

辛みや苦みも強いフルボディ

ゴヤ

エキストラヴァージンオリーブオイル UNICO

スペイン・アンダルシア産のオリーブを収穫1時間以内にコールドプレス製法で搾油。年1回の限定生産。「フレッシュでサラサラなジュースタイプ。これ、惚れました！」（鈴木）。「ストロング寄りだけど使いやすい。トマトと相性がよさそう」（井島）

【加工地】スペイン

1383円•229g

【購入先】新宿高島屋

門脇 5点+鈴木 5点+市村 1点+井島 4点=計 15点

予想を超えたクオリティの高さに驚き

門　オリーブオイルって、どうしてもイタリアやスペインのイメージが強いんだけど、1位の「手摘み」は小豆島産。うれしかったし、驚きだったね。

市　ちょっとお値段は張りますが、納得の味わいでした。

門　2位のゴヤの「ウニコ」も美味しかった。メリハリが弱いスペインの印象が変わったな。

市　皆さんは高評価でしたけど、私はちょっと苦手。ちょっとツウ好みの味ですか？

鈴　私はツウじゃないけど、今回の中では断トツで好きだったな。コップに入れて飲みたい！

市　実は、オリーブオイルをうまく使いこなせなくて。でも3位の「ドルチェ」は軽やかだし、マイルドで美味しかった。

門　初心者でも使いやすいかも。

市　4位の「プリモD.O.P」

【オリーブオイルのマメ知識】

香りをはじめ、フルーティーさ、辛み、苦みが様々で、
オリーブオイルの経験値でも、好みの味が分かれる。
まずは味わいのバラエティを押さえつつ、
スパイス感覚で気軽に取り入れてみよう。

オリーブオイルにはどんな種類がある？

オリーブの果実を搾ったオイルを精製した「ピュア」と加工していない「エキストラヴァージン」がある。味のタイプはストロング、ミディアム、マイルドの3つに分けるとわかりやすい

どうやって使い分ければよい？

ストロングタイプは辛みや苦みが強く、肉のグリルやハーブ系の料理とマッチ。マイルドタイプは、白身魚など繊細な料理や和食と相性がいい。中間のミディアムはバランスがよく万能

\\ オリーブオイル初心者に◎ //

アルチェネロ **3位**

有機エキストラヴァージンオリーブオイル ドルチェ

南イタリア産オーガニックのビアンコリッラ種とカロレア種をブレンドしたやさしい香りが特長。「ちょいピリ辛感があるがバランスがいい」（市村）。「魚介のパスタやグリル、モッツァレラに合わせたい」（門脇）。「万人受けするマイルドタイプ」（鈴木）

【加工地】イタリア

1275円・229g

【購入先】松屋銀座

門脇 4点+鈴木 3点+市村 4点+井島 3点=計 14点

\\ オリーブの青々しさが際立つ //

フラントイクトレラ **4位**

プリモD.O.P

2014年ニューヨーク国際オリーブオイルコンクールで金賞受賞。「オリーブの青さの中に苦みと辛みがあるけど嫌いじゃない。ミディアムタイプかな」（市村）。「フルーティーさと辛みの加減が抜群。ペペロンチーノに使ってみたい」（鈴木）

【加工地】イタリア

1404円・100㎖

【購入先】
イータリー日本橋三越店

門脇 2点+鈴木 4点+市村 4点+井島 3点=計 13点

\\ パンチのある爽やかな辛み //

イ・モーリ **5位**

エキストラヴァージンオリーブオイル ラウデミオ

"ラウデミオ"は、イタリア・トスカーナ州のオリーブオイル組合の厳しい基準をクリアしたものに付けられる名称。苦味と辛みが強いストロング。「ビネガーのような香り。辛みの中にふくよかさも」（井島）。「ビステッカなど肉料理向き」（門脇）

【加工地】イタリア

1512円・91g

【購入先】新宿高島屋

門脇 2点+鈴木 3点+市村 2点+井島 5点=計 12点

番外編

こんな商品も見つけました！

\\ ゴボウの風味が濃厚 //

甘みが強い岡山県連島地区の「連島ごぼう」を乾燥させ、オリーブオイルに合わせたもの。煮物や味噌汁に垂らすだけで、ごぼうの香ばしい風味が漂って、簡単に料理がランクアップする。

フレーバー
オリーブオイル ごぼう
1296円・130g
【購入先】
アコメヤ トーキョー

\\ 斬新なベストマッチ //

スペイン産オリーブオイルとやさしい甘みの梅干し「しらら」の組み合わせ。そのままでワインのつまみにもなるし、オイルと梅、唐辛子を使った和風梅ペペロンチーノも簡単で美味しい！

オリーブオイルしらら
1728円・330g
【購入先】
紀州梅の里なかた

も使いやすそうです。

鈴　そうですね、苦みも辛みもちょうどいい感じ。

井　5位の「ラウデミオ」は評価に差が。インパクトが強くて好きなんですけど……。

市　単体で美味しくても、個性が強すぎると合わせる料理が思い浮かばないんですよね。

井　確かに。最初、1位の「手摘み」は物足りないと思ったけど、実際には重宝しそう。

門　ランク外になってしまったけど、今まで味わったことのない不思議な味もあったね。

井　伝統製法で造られたものでしたが、少し違和感が……。

市　私はその不思議系が意外と好きでした（笑）！

門　日常的にオリーブオイルを使っていると、知らない味に対して拒否反応が強いのかも。ほどよい個性と使いやすさがポイントで、全体的にミディアムタイプの評価が高くなりましたね。

実際に家で使ってます! おと週スタッフの【お気に入り調味料】公開!

ライター **カーツさとう**

ミツカン ぽん酢(ペットボトル)

これ一本で世界が縮まる!

あえてコレ! 和食は当然、各国料理まで抜群の応用範囲。+ナンプラー、唐辛子、砂糖でタイのヤムに。+塩、ニンニクで中南米のセビーチェ。高級な果汁よりなぜか味がビッと決まる。使え過ぎるんで業務用を定期購入!

1.8L・945円
(アマゾンでの価格)

【購入先】
amazon
https://www.amazon.co.jp

ライター **池田一郎**

ジューダのハリッサ

コクある辛さやみつきです

辛いもの好きなんだけど、わりと万能、何にでも合うのがこの北アフリカ系唐辛子ペースト。辛いだけでなく、エスニックな風味、なんつうか味にコクと奥行きあり。ソーセージに、チャーハンや炒め物、アジフライにだって◎

70g・551円

【購入先】
amazon
https://www.amazon.co.jp

ライター **市村幸妙**

奥出雲のはじかみ

クセになる爽やかな香り

山椒の古名「はじかみ」の乾燥タイプ。国産の実山椒は辛さよりも香り高さが特長で、肉や魚、丼ものなどに使えば、上品な料理に早変わり。ミル付きなので常に挽きたての香りが楽しめ、無くなったら詰め替え用もあり。

13g・1700円

【購入先】
いずも八山椒
https://www.izumo8sansho.com

ライター **井島加恵**

純米富士酢

料理の深みとコクがアップ!

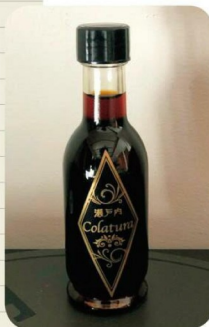
ツンとする酸味がなく、ゴクゴク飲めてしまうほど美味しい。米酢と表示できる量の5倍の米を使い、静置発酵と長期熟成によって旨みが強く濃厚に。酢の物がまろやかに仕上がるし、甘みもあるので砂糖の量を控えられるのもいい。

1.8ℓ・1944円

【購入先】飯尾醸造
公式通信販売
https://www.iio-jozo.co.jp/

日頃から、"旨い!"をとことん追求している、
おと週の編集&ライター陣。
普段、愛用している調味料をご紹介します!
とっておきの調味料さえあれば、いつもの食事も
さらに美味しくなるから不思議です。

編集 門脇宏

瀬戸内コラトゥーラ

魚介から肉までなんでも来い!

イタリアの魚醤「コラトゥーラ」はカタクチイワシを発酵させたもの。こちらは国産、天然、無添加にこだわり、3年間熟成させた逸品。カルパッチョやパスタはもちろん、肉やサラダまで、隠し味的に使える万能調味料です。

70ml・1620円

【購入先】宇佐川(株)
オンラインショップ
https://www.setouchi-colatura.com/

ライター 肥田木奈々

板井カボス園　かぼす元酢

果汁そのままのフレッシュさ!

大分・臼杵産の天然カボスを手搾りした果汁の原液。まるで今搾ったかのようなフレッシュさで、醤油を加えてポン酢にしたり、鍋や焼き魚にと万能。焼酎に入れても…く〜、たまらん。写真は母が以前送ってくれた90mlサイズ。

200ml・702円

【購入先】トキハグループ
オンラインショップ・トキネット
https://www.tokiwa-portal.com/shop/c/c10/

編集 和賀かな

クラッシュハラペーニョ

冷蔵庫にないと超不安になる

国産無農薬栽培のハラペーニョを有機酢、天然塩等でピクルスに。唐辛子なので辛いと思いきや、なんともまろやかな旨みでクセになる。定番はポテサラに、そのほか黒胡椒、チーズと共に加えて焼き菓子を作るのも好み。

170g・1328円

【購入先】
バルジャック ピクルス
https://barjac.jp

編集 鈴木里映

スリランカ産塩漬け生胡椒

胡椒本来の豊かな味わい

普通、胡椒は乾燥タイプが売られていますが、これは「生」。目の覚めるような、スパイシーで豊かな風味に驚きますよ。使いやすいのはクラッシュタイプ。目玉焼き、ステーキ、サラダ、スープなどがぐぐっと締まります!

各20g・750円

【購入先】
アパッペマヤジフ
https://www.apappemayajifu.com/

丸い粒タイプ　クラッシュタイプ

みんな大好き、あれば重宝間違いなし!

辛いモノ好きライター・市村がオススメ

本当に旨い【ピリ辛調味料】はコレだ!

ワサビ、七味、ラー油……ピリリとした刺激は
味にパンチをもたらし、私たちの食欲をかきたてる。
本誌ライターの市村幸妙も
過去には常に一味を持ち歩いていたという、
ピリ辛好きのひとり。
巷に溢れるピリ辛調味料の中で
本当に旨いものを探すべく、
今回は、庶民派系から高級スーパー系まで
約25個を買い集めて実食。
その中から「これぞ!」というものを厳選しました。

撮影/鵜澤昭彦　文/市村幸妙

丸正醸造

信州みそ屋の 生七味

濃厚な旨みと深い香り

1895年創業の醸造蔵が造る、信州産の原材料にこだわった生七味。味噌に青唐辛子、ゆず皮、黒ごま、北海道産昆布、赤唐辛子、実山椒が入り、香り高い。麺類や焼鳥などの薬味としても使えるが、個人的には温かいご飯にちょいとのせて頬張りたい。

398円・55g

【購入先】
サミット瑞江店

まんてん

食べるすりごまラー油 ごまにあ

ゴマの味わいがやみつきに

すりゴマの香味とフライドガーリック&オニオンの旨みが食欲をそそる。食感がしっかりとあり、噛み締めていくうちに辛さをじわりと感じるだろう。万能型だが茹で野菜と相性が良く、甘みを引き立てる。化学調味料が入っていないのも魅力。

734円・60g

【購入先】成城石井
日本橋高島屋S.C.店

中村屋

香りとしびれほとばしる 食べる麻辣油

程よいシビレとザクザク感が○

ピーナッツ&クルミの香ばしさと花椒の香りの良さ、しっかりとした具材感が特長。他社の食べるラー油と比べると油控えめ、塩気が穏やかなので、トッピングしても塩辛くなりすぎないので使いやすく、麻婆豆腐の仕上げなど料理にも重宝。

462円・110mℓ

【購入先】
イトーヨーカドー小岩店

カメヤ

静岡県産 おろし本わさび

粗めにおろされ風味良し

伊豆のワサビにこだわる専門店によるチューブタイプ。辛みと甘みのバランスが良い。粗めにおろしてあり、西洋ワサビが入っていないこともあって、本格的な味わいなのがうれしい。刺身や蕎麦などのほか、カツなどの揚げ物にもオススメ。

238円・42mℓ

【購入先】紀ノ国屋
アントレ
日本橋高島屋S.C.店

サンフレッシュ

スリラチャの赤備え

ニンニクガツンな旨辛ソース

「スリラチャ」とは、アジア発祥のアメリカで人気のホットソース。ニンニクが利いていて辛みと旨み、ほんのり甘みと酸味があり、クセになる味わい。肉料理をはじめ、様々なものにつけたくなるし、チャーハンなどの味付けにも使える。

1070円・517mℓ

【購入先】成城石井
日本橋高島屋S.C.店

マリーシャープス

レッドハバネロソース ビーウェア・コマトスホット(激辛)

辛みのち旨み素材感もあり

きちんと旨みを感じる激辛ホットソースを探している方に推したい。酸味やクセが少ないので、料理の味を邪魔せずに辛さを足せるのがいい。ライムなども入り素材感があるため、特に最初は出づらく振りすぎに注意。

701円・148mℓ

【購入先】成城石井
日本橋高島屋S.C.店

←は辛さのレベルを表しています。

ライター・カーツさとうが、上野・アメ横の地下食品街で発見！

国内にも知らぬ調味料がある。ましてやアジア全域となると……。そんな底無し調味料沼から、選ばれし4品を料理しました！

写真・文／カーツさとう

新たな味を求めて、いざ！

【マニアックな調味料】、試してみた！

カオスに潜むその謎の味、いざ調理ィ！

東京に住んでいるアジア系諸国出身の皆様ご愛用の食品売り場といえば、もはや東京のアジア、上野の『アメ横センタービル』地下食品売り場である。

オレも魚醤やサンバルなど汎用性の高い輸入調味料は定期的に買いに行くが、ココのカオスな調味料品揃えは、そんな汎用性の高いものだけじゃない！ 「これは応用範囲狭そうォ〜」とか「現地ではともかく、日本ではちょっと……」っていうような調味料のオンパレード！

そんなマニアックな調味料の中から、日本の食卓でも使えそうなヤツや単に興味本位でコレ面白そうってヤツを買って実際に我が家で使ってみました。

まずは日本人には驚愕の名称『**バナナケチャップ**』！

原材料にトマトは皆無で、バナナが主原料。赤は食紅の赤！ ただ、〝バナナ〟から想像する甘さはなく、トマトケチャップより若干酸味が弱い程度で、ほぼトマトケチャップ！ ポテトフライのソースにナポリタンと、なんの違和感もなくトマトケチャップ同様に使えます。

『**ダサビ**』。ココナッツミルクは入ってないのに、それに近い甘み。そしてライムの酸味（ベトナムでレモンというのはライムのこと）。辛みは弱い。白身魚と赤玉ネギで和えると、驚くことに、タヒチ発祥のフランス料理『ポワソンクリュ』にソックリな味に！ これは使える。

『**香菇牛肉醤**（シャングウニュウロンジャン）』。冷奴や白米にかけて食べても旨そうと、和食への応用も予想したが、独特のミント系の香りがして、和食が全て中国大陸の味に急変貌!! 通っぽい中華を作りたい時にはちょっと混ぜれば、なんでも現地のような味になること請け合い。

『**韮菜花**（ジオツァイホワ）』。北京出身の知人曰く「臭くて大嫌い！ 北京でも使う人は稀」という驚愕のマニアック調味料。火鍋のタレに使うというので、北京で何度も食べた火鍋によく入ってた牛センマイと和えたら、ニラの青臭さがセンマイの味わいを活かしまくる！ ただそれ以外、使い道が思い浮かばない奥深さ……。

果てしなきかな、調味料道！

ダサビ（ベトナム）

260g・700円

色といい品名といい、日本のワサビにインスパイアされたソースと思いきや、まるで別物の、酸味と甘みと少々の辛みが融合された調味料。超意外な効果発覚！

カーツ的マニアック度 50%

バナナケチャップ（フィリピン）

320g・500円

バナナときてケチャップ。その取り合わせに日本人は恐れおののくが、トマト不足の大戦中に開発された、現地ではポピュラーな調味料。日本人の舌には一体？

カーツ的マニアック度 35%

韮菜花（ジオツァイホワ）（中国）

300g・350円

ニラの塩漬がペースト状に。ただ、その使い道がまるで不明なので、生産地である北京出身の知人に聞くと、現地でもマニアック商品だと判明。さてどうなる!?

カーツ的マニアック度 125%

香菇牛肉醤（シャングウニュウロンジャン）（中国）

192g・200円

食べるラー油的な辛油のモロミ。シイタケと牛肉が入っているので、日本でもメジャーな中国の「老干媽（ラオガンマー）」の旨み発展型を予想していたが、これが奥深く……。

カーツ的マニアック度 80%

おとなの週末

美味しい食の研究所

口福三昧（こうふくざんまい）

ラズウェル細木

山形県米沢市出身。旨い食と酒を求めて庶民目線で描いた漫画や著作が人気。「酒のほそ道」46巻が好評発売中！

第117回

【長年遠ざかっていた八丁味噌に再挑戦！】

今回は豆味噌とも呼ばれる八丁味噌のお話です

そもそも味噌はその製法から

八丁味噌

大豆を米麹で発酵させる米味噌

麦麹で発酵させる麦味噌

そして大豆そのものに麹菌をつけて発酵させる豆味噌に大別できます

米

麦

豆

地域でいうと大まかに東日本は米味噌

西日本は麦味噌とこのふたつが大半を占めるのですが

豆味噌は愛知・岐阜・三重といった狭い範囲で好まれているユニークな存在です

米

麦

豆

名古屋を中心とするこの地域は

うどんからおでんモツ煮込みカツにいたるまで

八丁味噌の味つけで食べる食品や料理が多いことで知られています

味噌カツ

味噌おでん

味噌煮込みうどん

しかし今回なぜか思い立って八丁味噌をあらためて味わってみたくなったのであります

八丁味噌

三河産大豆使用

ひさびさに購入

実は私その昔駅弁大会で三河安城駅の「大えびふらい弁当」というのを買って

大えびふらい弁当

ついていた八丁味噌のソースをかけて食べて以来八丁味噌から距離を置いてきました

エビフライ旨いけどフツーのソースで食べたかった…

いろんなものを名古屋のように八丁味噌で食べてみよう

まずはおでんかな

ご当地味噌の原点
戦国武将を支えた味噌づくり

平安時代の書物にも記載があるほど、長い歴史を誇る味噌。戦国時代には、味噌は米と並ぶ兵糧として持ち歩かれていました。武田信玄は信州味噌のルーツといえる「川中島溜り」を行軍用に作らせ、伊達政宗は城下に日本初の味噌工場「御味噌蔵」を建設しました。今回登場した八丁味噌は、徳川家康をはじめとする三河兵士の食料として重宝されたそうです。

名古屋風 味噌煮込み おでん

ちょうどスーパーで八丁味噌味のおでんセットが売られていたので

次いで魚の味噌煮を八丁味噌でやってみようと

ブリカマの八丁味噌煮というのを制作

これをベースにさらに自前の具材と八丁味噌を足して煮込みます

すると

おおこれはいけるーっ

いろいろな具材を八丁味噌がまとめて味に統一感があって美味しいのであります

ムグムグ

すると

八丁味噌特有の酸味と渋みが

旨ーいっ

ブリの脂っぽさと魚臭さを抑えてくれてなかなか美味しいのです

てことはすき焼きもいけるのでは…？

ということで八丁味噌味のすき焼きにトライ

ここで昔食べたシャモ鍋のことを思い出しました

東京の両国で江戸時代から続いていたシャモ鍋屋の鍋が東京なのになぜか八丁味噌仕立てでとても美味しかったのであります

残念なことに先ごろ休業

八丁味噌を溶かした割り下

超簡単 ラズウェル流
おつまみレシピ

「味噌マヨコロッケサンド」

コロッケを挟んだバゲットを、八丁味噌とマヨネーズのお味でいただきます。

①からしマヨネーズと八丁味噌をよく混ぜる。
②バゲットを適当な大きさにカットし、斜めに切れ込みを入れる。
③内側に八丁味噌マヨを塗る。
④市販のコロッケを2分割する。
⑤バゲットにコロッケとキャベツの千切りを挟んで完成！

八丁味噌とマヨネーズの割合は、1対5ぐらいで。味噌マヨの上にさらにマスタードを塗ってもOK。ビール、ハイボール、白ワインなどでどうぞ

小説にも登場 幕末藩士が愛した 味を現代に再現！

新潟県長岡市にある老舗味噌蔵、柳醸造がご飯にかける味噌漬け「桜めしの素」を開発。今年の1月から販売しました。桜めしとは幕末の長岡藩士・河井継之助が好んだ料理で、大根の味噌漬けをご飯に混ぜ込んだもの。彼を主人公にした司馬遼太郎さんの小説『峠』にも登場しています。味噌漬けの深い香りと大根のカリカリとした食感がヤミツキになる旨さだとか。気になる。

すると
おお これはっ
思った以上に旨いぞっ
すき焼きといえば
醤油味に慣れっこになっていましたが
味噌味もなかなかいけるもんだなあ
でもまてよ八丁味噌の場合
味噌というよりはむしろ
デミグラスソースやトマトソースグレイビーソースなどのような
八丁味噌ソースととらえることもできるんじゃないかな
八丁味噌ソース
なんだか名古屋方面の人たちがなんでも
八丁味噌の味つけで食べるのもわかるような気がするな
というわけでにわかに八丁味噌が近しい存在になったのであります
最後に今年の駅弁大会で名古屋の「味噌ヒレカツ重」というのを食べてみました
すると
ああカツのソースとしての八丁味噌も旨ーい
と昔とは正反対の感想に
今すぐ名古屋に行きたいな〜
ひつまぶししか食ってないですもんね名古屋では

もうひとくさり

「八丁味噌」について

✓ 八丁味噌は、大豆そのものに麹菌をつけて発酵させるため、仕込みから、発酵、熟成まで、他の味噌よりも長い時間を要するという。そして、日本の味噌の原型であるんだそうだ。

✓ スーパーの味噌売り場では、八丁味噌の近くに赤だし味噌というのが売られているが、これは八丁味噌に米味噌とダシを加えたもので、味噌汁に使われることが多い。主に名古屋以西の定食などで、味噌汁が普通のと赤だしとを選べる場合があると、私はつい赤だしをたのんでしまう。

✓ 八丁味噌の本場では、野菜を八丁味噌に漬けた「八丁味噌の味噌漬け」があるという。これはウチでもちょっとためしてみようかな。酒が進みそう。

I ♥ どて！
どて

名古屋方面には、大阪の「どて焼き」（牛スジの味噌煮込み）の八丁味噌版である「どて」という料理があって、名古屋駅の在来線ホームのきしめんスタンドで、それをつまみに一杯やるのが名古屋に行ったときの楽しみ。

久住昌之の勝負の店

旨い酒には歩いて出合え

人の意見に左右されず、自身の足で見つけ出す酒場。
それは旨い酒と肴に出合うための自分との戦いであり、
店との戦いでもあるのだ。

勝負　其の五十四

柏の「中華料理店のカレー」

イラスト　和泉晴紀

柏でライヴをやった時に、バンドメンバーの柏出身のふたりに教えてもらって、行った。
中華料理店なんだけど、そこのカレーがすごくおいしいのだという。
教えてもらった道を行く。
まさか、これ？　なんじゃこれは？
「看板とかがボロボロなんだけど」
とは聞いていたが、ここまで、文字通りに「ボロボロ」だとは想像も追いつかなかった。一種のテント看板で、軒のように歩道まで大きく張り出されているのだが、しかしこれではテントの意味がない。
近づいてみると、屋根部分は全部抜け落ちており、軒の意味が完全に失われている。
横の部分に書かれた店名もほとんど読めない。
店名を聞いていたから、この残されたクイズのような文字の一部でここだとわかった。

人と同様、店も料理も見かけで判断してはならないのだ

二階は美容室だが、これでは一階は廃墟だ。
道から少し奥まったところに入口があり、「中華そば」という赤い暖簾が出ているが、なぜか下の方10cmくらいは切り落とされている。
教えてもらわなかったら、かなりの大勝負の店だ。
でも、聞いていたから恐る恐る入る。
中は普通の中華料理屋。ラーメン、ワンタン、餃子、チャーハン。だが別の黒板にカレーが数種類ある。チキンカレー、インドカレー、カシミールカレー、薬膳カレー、シャヒジャルカレー……。
ここも、メンバーオススメの「シャヒジャルカレー」を頼んでみた。950円。
まず、酸っぱい玉ねぎスライスが出てきた。これ、付け合わせとしてバツグンのおいしさ。もうこれで勝利が確定した気分。
出てきたカレーはすごく黒っぽいカレールウだった。肉はチキンだ。ジャガイモが入っているのが意外なほど、インド風。いい香りでお腹が空く。
ちょっとカレールウだけ食べてみる。え、ちょっと食べたことのないタイプ。でも本格的インド系のカレーだ。そんなに辛くはない。いい甘みがある。スパイスが程よく聞いている。と思ったら、なんか粒のスパ

初めて食べた「シャヒジャルカレー」。ルウとライスのバランスも抜群

イスをガリッと噛んだ。ワイルドなところと、ソフトな口当たりのバランスがいい。
ライスもしっかりある。このライスの塩梅も、ややカタで、カレーにピッタリでおいしい。ライスのダメなカレー屋は、二度と行かない。
いや、これはおいしいカレーだ。みると周りの皆さんも多くはカレーを食べている。ここまでおいしいと、もはやカレー屋として独立したほうがいいのではないか。
なんてことを一見の客が言うもんではない。いやしかしおいしい。別のカレーも食べてみたい。しかし「シャヒジャルカレー」なんて今までどこでも聞いたことがない。
出されている水が、水素水と書いてある。よくわからないが、おいしいような気がする。
とにかくスプーンが止まらない。ライスが多いかな、と思ったが、あっという間に完食。ライスとルウのバランスも、ボクにはすごくいい。
食べ終わったら、サービスでコーヒーが出た。これまた中華料理屋らしくない。そこが面白い。
メンバーは、あのボロボロ看板が、だんだんああなっていくのを見て育ったらしい。あの看板も、あのカレーの味も、一日二日ではできないのだ。
世の中、時短だの、コスパだの、シロートがエラそうなことばっかり言ってるが、こういうカレーに出合うと、そんな奴らクソ喰らえと思う。

くすみまさゆき／1958年生まれ、東京都出身。漫画家、漫画原作者、ミュージシャンなど幅広く活躍。絵本『大根はエライ』(福音館書店)が第24回日本絵本賞を受賞。また久住氏の歌を絵本にした『おにぎり もって』(小学館)、原作の漫画『これ喰ってシメ! 2巻』(日本文芸社)も好評発売中。

東京タイムトリップ

Otonano Shumatsu

文・いからしひろき

絵・浅妻健司

昨日まであった風景が突然目の前から消えていく街、東京。
しかし、記憶の中にはいつまでもその風景は残っていく──。
本連載では、過去の風景を想像しながら散歩する楽しさを紹介していきます。

最終回

〔築地・外苑前・渋谷〕

～破壊と再生、そして熟成～

《失われた景色を求めて》

　前回の「代々木公園」編で〝いまや10年どころか3年ひと昔〟というようなことを書いた。この連載で3年前に取材した明治神宮外苑に、当時は影も形もなかった新国立競技場がいつの間にかできていたことに軽くショックを覚えたからだ。そこでバックナンバーを見返してみると、取材以来何年もごぶさたな街が多い。それぞれどう変わっているのか……。なかでも特に変化が激しそうな3つの街をぶらり歩いてみた。

　まずは「築地」。記念すべき第1回の時空の旅の舞台だ。掲載は2015年9月号。当時、すでに豊洲への移転は決まっていたが、反対する市場関係者も多く、〝本当に移転するの？〟という雰囲気だった。それから紆余曲折あって3年後の2018年10月に正式移転したのはご存じの通り。閉鎖して以降、築地には足を運んでいない。年明け早々の日曜日、相棒のイラストレーター浅妻氏と、築地市場にほど近い「築地本願寺」前で待ち合わせした。

　以前から外国人観光客の多いエリアだったが、ますますその色が濃くなっていた。場外市場の「もんぜき通り」も、まだ市場に買い出しに来た商売人や料理人のまかない食堂的な雰囲気があったが、今はほぼ100％外国人で、メニューも「Tuna Steak」など英語表記。完全に観光地だ。

　もんぜき通りを抜け、築地市場のあった場所へ向かうと、その手前で早くも変化に気づいた。景色が妙に〝明るい〟のだ。果たしてその場所には白い工事用フェンスが。隙間からのぞくと、解体中の建物がはるか向こうの奥に少し見えるくらいで、ほとんど更地になっている。景色を明るく感じたのはそのせいだろう。建物がなくなったことで、それらが作り出していた「影」も消えたからだ。おかげで陽当たりは良くなったが、街に漂っていた「陰」もなくなり、のっぺりとした印象に。新しい建物が建ち、物理的な影が再び生まれても、元には戻らないだろう。

　お次は地下鉄で「外苑前」へ。前回訪ねたのは2017年3月号の取材のためだから、ちょうど3年前だ。当時、新国立競技場が呼び水となって再開発が進み、高層建築禁止条例により100年近く保たれていた街の美観が失われることが危惧されていたが、街

1／すっかり空が広くなった築地中央市場跡　2／ちょうど3年前の外苑前。手前の白い建物は外苑ハウス。右端に都営霞ヶ丘アパートが見える　3／現在の様子。外苑ハウスは高級タワーマンションに生まれ変わった。都営霞ヶ丘アパートは更地になり、やがて公園になるという。建物も、住んでいた人も、明暗くっきり　4／陽気にはしゃぐ観光客　5／渋谷並木橋の高架は、3年前はこんな感じ　6／今はモニュメントのようなものが建っていた　7／遊歩道には高架の柱を思わせるオブジェ。街の記憶を残す、心にくい演出だ

のシンボル「いちょう並木」を訪ねてみたら、意外と変化は少なく、「聖徳記念絵画館」を中心とした遠近法的美景観は健在であった。

しかし野球場の脇を抜けると景色は一変。巨大なタイヤを横にしたような扁平の新国立競技場がのっそりと寝そべっている。やがてカラフルな五輪のオリンピックモニュメントが現れた。それを背景にパシャリやりたい記念撮影の列と嘉納治五郎の銅像（「いだてん」の舞台の文京区を訪ねて以来の再会！）を横目に仙寿院交差点を目指して坂を下ると、途中に都営霞ヶ丘アパート跡地。そこだけ時間が止まっているかのように、3年前とまるっきり同じ工事現場の風景だ。以前と違うのは、かろうじて残っていたアパートの建物が跡形もなくなっていること。それでもまだ残像というか、そこに住んでいた人々の想念のようなものを感じ取ることはできた。だが、やがてできる真新しい建物や公園が、そんな記憶の残滓をきれいさっぱり洗い流してしまうに違いない。

《街の記憶を残す再開発》

最後に足を運んだのは「渋谷並木橋」。かつてそこには戦中まで稼働していた幻の高架駅があった。以前取材で歩いたのは、その高架が渋谷駅南口の再開発で取り壊された直後の2017年初春。その時にはなかった銀座線の新しいホームに降り立ち、やはり開業前だった「渋谷ストリーム」のショッピングモールを抜け、渋谷川沿いを歩いて向かった。

3年前はまだ解体工事が完全には終わっていなかったので、どこか廃墟めいた雰囲気があったが、今はすっかり垢抜けて、こじゃれた遊歩道に生まれ変わっていた。しかしよく見ると、所々地面からニョキッとキノコのように頭を出しているのは高架の柱の残骸だろうか。ベンチの屋根は鉄道のレールのようである。遊歩道の突きあたりには道路より一段高いコンクリートの平場が。何も書いていないが、かつてその場所にあった「並木橋駅」のホームをイメージしているのは明らかだ。こんな〝街の記憶〟の残し方もあるのか。東急さん、なかなかヤルじゃないの。

並木橋のたもとの魚料理のうまい定食屋はまだそこにあった。祝日のせいか営業はしていなかったが、平日の昼に再訪したら、相変わらずの大繁盛。少年時代、並木橋駅から電車に乗って疎開先に向かったという大将も健在で、帰り際「お元気そうですね」と声をかけたら「いやぁ、もうすぐお迎えだよ」と、3年前と同じことをおっしゃっていた。現在御年83歳。いつまでもお元気で。

さて、過去4年半を振り返りながら歩いてみて思ったのは「東京の変化は止まらない」ということ。止まったら崩壊してしまうんじゃないか。泳ぎ続けないと死んでしまうマグロみたいに。それくらい街の変化が早い。ついこの間できたはずの東京スカイツリーがすでに老舗ビルの風格を漂わせている。

だからこの〝時空の旅〟も決して終わることはない。最新のビルは完成した瞬間から破壊と再生へのカウントダウンが始まり、見慣れない街もすぐに懐かしい景色へと熟成が進んでいくのだから。

おとなの週末

日本ウイスキー

いまこそ飲みたい

JAPANESE WHISKY
•2020 MARCH•

近年、ハイボール人気もあり、
ウイスキーに注目が集まっています。
なかでも日本のウイスキーは
そのクォリティの高さで
世界的にも一目置かれる存在。
繊細で、無限の可能性を秘めた
〝ジャパニーズ・ウイスキー〟は、
まさにいまこそ飲みたいお酒です。

 撮影／貝塚 隆

いま知りたいのは
日本ウイスキーです

撮影／貝塚 隆、西崎進也

JAPANESE WHISKY
2020 MARCH

JAPANESE WHISKY

いま世界は、空前の蒸溜酒ブームを
迎えています。
さらにもうひとつ、「クラフト」と呼ばれる、
機械的、工業的ではない
人知の限りを尽くした酒造りにも、熱い視線が。
そしてそんな注目の酒の象徴的存在が
〝日本ウイスキー〟なのです。
実のところ、日本におけるウイスキーの
蒸溜所、生産者は、約40*にものぼります。
日本地図を広げれば、北は北海道から、
南は沖縄まで、存在するのです。
その土地ごとの風土や歴史、
造り手のキャラクターがにじみ出た
物語のあるウイスキーは、まさにいま
知っておくべき、飲んでおくべき酒。
ここでは、気鋭の蒸溜所ルポから、バー、
最新キーワードまで、じっくりご紹介します。

*2019年12月現在のウイスキー製造免許取得数（販売実績なし）も含む

鹿児島 嘉之助蒸溜所

KANOSUKE DISTILLERY

いま注目のウイスキー蒸溜所のひとつ
「嘉之助蒸溜所」は、
南国・鹿児島の日置市にある。
それまで誰もが〝ウイスキー造りは北〟と
思い込んでいた概念を一掃させる
酒造りへの情熱と技術が詰まった
驚くべきクオリティの一滴が、
オフィシャルリリースを控え、眠っている。

鹿児島県日置市日吉町神之川845-3 ☎099-201-7700 営10時〜17時 ㊡月・火（祝日の際は営業）、年末年始 ※臨時休業あり https://kanosuke.com 交JR鹿児島本線伊集院駅からタクシーで約15分（JR鹿児島中央駅から所要時間約40分）

施設見学／事前のWEB予約で、施設見学ツアー（約1時間）に参加できる。見学料／1000円（テイスティングを含む） ①10時、②13時、③15時の3回。スタッフが蒸溜所を案内してくれ、試飲も可能。見学日の4日前までに予約を。ショップにて3000円以上のお買い上げで500円割引 ※ガーデン部分、ショップは予約不要・入場無料

1

潮風が育てる南の土地のウイスキー

1／貯蔵庫で眠るウイスキー。2021年に初リリース予定だ　2／気持ちよく空間が開けたエントランス　3／小正さんは家業を継ぐべく、東京農大で酒造りを学んだ。ウイスキーは2回蒸溜されるが、3基のポットスチルの左側が初溜釜、中央と右が再溜釜。中央はボディのある酒質を造り、右は繊細で軽やかな酒質を造る　4／発酵槽はステンレスを使用　5／麦芽を粉砕し、仕込み水と混ぜて麦汁を作る　6／熟成中のウイスキーはエンジェルシェア（蒸発による目減り）が年に7%ほど。寒いスコットランドでは2%というから、比べるとかなり多い。これによって熟成の速度も変わってくる

3基のポットスチルが多様な原酒を生む理由

嘉之助蒸溜所に到着すると、雨模様の空気に交じって微かに潮の香りが漂ってきた。東シナ海を望むミニマルデザインな建物は、風光明媚な景色に溶け込んでいる。この日本有数の美しい蒸溜所でウイスキー造りに情熱を傾けているのが、約140年間焼酎を造り続けてきた小正醸造の4代目・小正芳嗣さんだ。2017年に始動したばかりの嘉之助蒸溜所は、芳嗣さんの祖父・嘉之助翁が一大リゾートの夢を描いた土地に建てられている。日本三大砂丘のひとつ、吹上浜の白い砂浜に沿って9千㎡の敷地が広がり、夏は暑く、冬は0℃近くまで冷え込む。その寒暖差の激しい気候がウイスキーに個性を与えるという。芳嗣さんにとってこの土地は、ウイスキー造りのために取っておかれたギフトだった。ウイスキー貯蔵庫では、時折窓を開けて海風を取り込むという。そう聞くと〝海の気配がするウイスキー〟、そんな言葉が浮かんでくる。

世界的に見てもクラフト・ディティラリー（小規模な蒸溜所）のポットスチル（蒸溜器）は2

JAPANESE WHISKY
•2020 MARCH•

薩摩隼人が取り組んだ新進気鋭の蒸溜所

1／見学ツアーの最後はお楽しみのテイスティング。再溜釜違いのニューボーンを飲み比べてみるのも楽しい　2／右はバーボン樽で16ヶ月貯蔵、左は東京ウイスキー&スピリッツコンペティション2019 ベストニューカマー賞を受賞したニューボーン　3／左の2本は蒸溜所のみで販売する限定ボトル、右は樽で熟成させる前のニューポット。ワールドウイスキーアワード2019 ベストジャパニーズニューメイク賞を受賞している　4・5／海を見晴らすテイスティングルーム。1枚板の長いカウンターが印象的だ　6／ウイスキーの他、ジンや「メローコヅル」もテイスティングできる

基がほとんどだが、嘉之助蒸溜所の特徴は3基のポットスチルを駆使することにある。「最初は2基で考えていましたがスコットランドを回るうちに、パッと閃いて……」と笑う。閃いたその日のうちに発注したというから即断即決だ。再溜に使う2つのポットスチルは形状が異なり、ボディがある酒質と軽やかできれいな酒質の2つを造り出す。これをブレンドすることで味わいに幅が生まれるという。

焼酎で培った技術をウイスキーに生かす

そもそも芳嗣さんがウイスキー造りに着手した背景には、「焼酎を世界のフィールドに立たせたい」という強い思いがあった。小正醸造には、オーク樽で寝かせた長期貯蔵焼酎のパイオニア「メローコヅル」という看板商品があり、世界的なコンペティションで賞も取っている。6年前にスコットランドからこの「メローコヅル」を扱いたいというオファーが来た。ところが契約を進めてあと少しというところで破談となってしまう。その理由が、味は申し分ないが焼酎というカテゴリーがヨーロッパでは受け入れられないだろ

＼＼ ココで飲める！ //

バー小原

BAR OBARA

隠れ家的な人気バーで ウイスキー談義が楽しい

こじんまりしたバーはオーセンティックなムードで、くつろぎに満ちた隠れ家のような空間だ。カクテルとウイスキーのダブルヘッダーだが、権威あるカクテルコンペティションで全国3位となった小原さんが作るカクテルは秀逸。嘉之助蒸溜所のボトルは今までにリリースされた５種類すべて揃えている。

鹿児島県鹿児島市樋之口町8-5 ホテルパレスイン横　☎099-223-8889　㋼19時～翌3時　㉁日 ※日・月連休の際は日曜営業、月曜休　㋝カウンターあり、全19席／喫煙可／カード可／サなし、席代500円別　㋮鹿児島市電1系統 甲東中学校前駅から徒歩3分

1／歴史を感じるウイスキーのノベルティなどがあちこちに　2／小正醸造が造るみかんのフレーバーのジンとオレンジピールを使ったジントニック1200円　3／嘉之助がずらり

ショットハウス

ハイ ブリッジ

HIGH BRIDGE

鹿児島に来たら訪れたい 天文館の名門バー

1985年、名バーテンダー高橋弘行さんが開業した九州きっての名門バー。鹿児島の旬の柑橘やフルーツを使ったカクテルが人気で、嘉之助蒸溜所のニューボーンも様々な飲み方を提案する。長いカウンターとゆったりしたテーブル席があり、気取らない雰囲気もいい。ゆっくりと上質な一杯を楽しみたい。

鹿児島県鹿児島市山之口町6-8 畠田ビル2階　☎099-225-1911　㋼19時～翌3時（翌2時半LO）、日・祝 ～翌1時（24時半LO）　㉁年末年始 ※不定休あり　㋝カウンターあり、全30席／喫煙可／カード可／サなし、席代500円別　㋮鹿児島市電1系統 甲東中学校前駅から徒歩3分

1／長いカウンターとバックバーが壮観。鹿児島のバーの歴史を感じさせる　2／去年11月にリリースされたワインカスクの限定品。ニューボーンの中でもまろやかな味わい

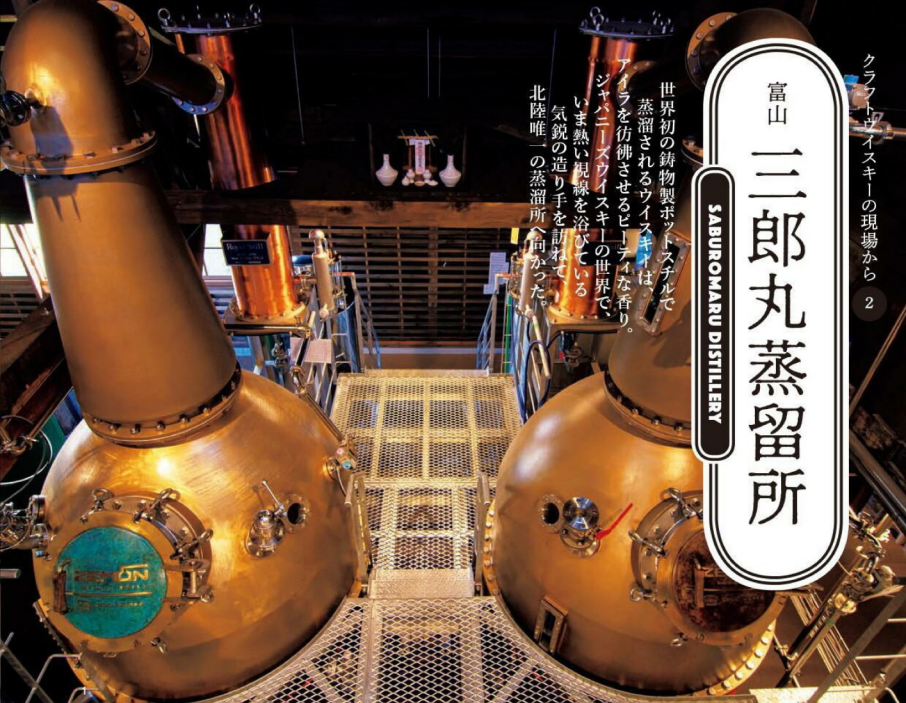
5

うという懸念からだった。「すごく悔しい思いをしました。同時に、焼酎という酒の未来が見えなくなった」。どうすればいいのだろう？　悩み抜いた果てに行きついたのが世界有数の蒸溜酒であるウイスキーを造ること。世界のフィールドへ自分たちから打って出る。ウイスキーを造って評価されれば、焼酎という酒の文化を世界に広めるきっかけになるだろう。

鹿児島でウイスキーを造る。そう聞くと誰もが「そんな暑い土地でも造れるの？」と問い返してくる。スコッチに代表されるウイスキーは寒い土地で造るイメージが強いからだ。でも「この風土と気候があるからこそ、北のウイスキーとは違ったキャラクターが出る」という。小正醸造には100年以上に渡って培ってきた蒸溜のテクニックがある、強い想いもある。スコッチに倣い嘉之助蒸溜所ではウイスキーを3年以上寝かせるため、まだ完成品は世に出ていない。しかしニューボーン（熟成途中のウイスキー）の評価は極めて高い。チャレンジは始まったばかりだが、多くのウイスキーファンがその成果を、いまかいまかと待ちわびている。

富山 三郎丸蒸留所

SABUROMARU DISTILLERY

世界初の鋳物製ポットスチルで
蒸溜されるウイスキーは、
アイラを彷彿させるピーティな香り。
ジャパニーズウイスキーの世界で、
いま熱い視線を浴びている
気鋭の造り手を訪ねて、
北陸唯一の蒸溜所へ向かった。

1／昨年6月に稼働し始めた世界初の鋳物型ポットスチル「ZEMON」。梵鐘造りの名匠・老子製作所などと共同開発した。青銅製で柔らかな味わいの原酒を生む　2／市内から望む立山連峰　3／5代目の稲垣貴彦さん　4／英国産のヘビーピーテッドモルト　5／左はブレンデッド「MOON GLOW Half Moon2019」（1万4000円）。右の「シングルモルト三郎丸1990」（2万5000円）は500本限定で販売。いずれも完売　6／樽の液漏れを防ぐ蒲の葉　7／ウイスキーのほか、日本酒も試飲できる　8／かつて日本酒を醸していた大正蔵は、現在は資料室や多目的ホールとして公開されている

三郎丸蒸留所が目指す理想のウイスキーとは

先日、銀座のバーで印象的なウイスキーに出合った。アイラモルトを思わせるピート由来のスモーキーな香り、なめらかで奥行きのある味わいと余韻——それが若鶴酒造の三郎丸蒸留所が造る一本だった。こんな個性的な酒を、どんな人が造っているんだろうと興味が湧いて、今回、現地を訪ねてきた。

羽田から約一時間のフライトで富山に到着。目指す若鶴酒造の三郎丸蒸留所は市内から車で西へ40分ほど、砺波市に建っていた。1952年の開業当時からの銘柄「サンシャインウイスキー」に加え、シングルモルト「三郎丸」やブレンデッドウイスキー「MOON GLOW」などが、ここで造られている。

迎えてくれたのは若鶴酒造の5代目・稲垣貴彦さん。樽とモルトの香りが漂う蒸溜所を案内してもらいながらお話を伺った。

「冬は日本酒を仕込み、夏にウイスキーを蒸溜するため、生産量は限られていますが、庄川の伏流水、スコットランド産のヘビーピーテッドの麦芽を使ってウイスキー造りをしています」

撮影／貝塚 隆　取材／カイトモオ

＼＼ ココで飲める！ ／／

モルトウイスキーバー

ハリーズ高岡

HARRY'S TAKAOKA

三郎丸蒸留所のレアなウイスキーを堪能できる

スコットランドのシングルカスクを中心に約700種類。北陸一の品揃えを誇るモルトバーだ。三郎丸蒸留所のウイスキーはもちろん、地元のウイスキー専門店のプライベートボトルなども揃う。シングル（30ml）の半分の15mlでも提供してくれるので、いろんな種類を飲み比べできるのが嬉しい。「1万円で10杯お願いします」なんてワガママなリクエストにも応えてくれる。

富山県高岡市下関町6-1 クルン高岡地下街 ☎0766-30-2608 ㊫18時～24時（23時半LO） ㊡日・月 ㊋JR城端線高岡駅から徒歩1分

1／若鶴酒造のグループ会社の直営店として2017年にオープン　2／三郎丸蒸留所のニューポットなど、珍しいウイスキーが多数。時には超希少なレアボトルに出合えることも

JAPANESE WHISKY •2020 MARCH•

若鶴酒造が手掛ける蒸溜所

富山県砺波市三郎丸208 ☎0763-37-8159（予約センター） ㊫9時半～17時 ㊡日・年末年始 https://www.wakatsuru.co.jp/saburomaru/ ㊋北陸新幹線新高岡駅よりJR城端線に乗り換え、油田駅下車、徒歩1分

施設見学／事前の電話予約で、施設見学ツアー（約1時間）に参加できる。毎日、①10時、②13時半、③15時15分の3回。スタッフが蒸溜所を案内してくれ、試飲（一部有料）も可能。平日の予約受付は3カ月前～2日前まで、土曜の見学希望者は3カ月前～1週間前までに予約を

東京で働いていた稲垣さんが富山に戻ってきたのは、今から5年前。ウイスキー造りにのめり込んだのは、蔵に眠っていた1960年の原酒を飲んだのがきっかけだった。曽祖父で、ウイスキー造りを始めた二代目が蒸溜したものだ。

「ひと口で、これは凄いとわかりました。複雑で重厚。曽祖父と時を越えてつながる感覚にも痺れました」。誰もその価値に気づいていなかった原酒を「三郎丸1960シングルモルト55年」と銘打って1本55万円で発売し、即完売させた。1年を1万円に換算。時が生む感動を伝えたかったからだ。

同時にクラウドファンディングで資金を募り、老朽化した蒸溜所を改装。昨年には地元企業と共同開発した世界初の鋳物製ポットスチル「ZEMON」が稼働し始め、海外からも取材が殺到するなど、蒸溜所はここ数年で大きく飛躍している。

「70年代前半のアードベッグのような、麦感があり、ピーティ&スモーキーな香りの奥にフルーティな余韻も感じるお酒を造りたい」と夢を語る稲垣さん。今後も若鶴酒造のウイスキーから目が離せそうにない。

JAPANESE WHISKY •2020 MARCH•

飲みながら読むくらいが
ちょうどいい

ウイスキー基礎知識

ウイスキーを飲むのは好きだけど、ウンチクはね……という氣持ち、わかります。でも意外と、酒の話は美味しいツマミ。知っていればひと味違うし、知るほどにグラスの中を愛せるというものです。

ウイスキーの始まりはいつ？ どこで？

蒸溜酒の誕生は、4世紀頃エジプトで盛んになった錬金術が発端だと言われている。ラテン語で「Aqua-Vitae（アクアヴィーテ）」、直訳すれば〝生命の水〟だ。これがヨーロッパ中西部から海を渡り、アイルランド、スコットランドに伝わったと言われている。それをケルト語に置き換えたのが「Usquebaugh（ウスケボー）」。それがさらに、uiskie→usky→whiskyと転訛して、〝ウイスキー〟という名前が生まれた。当初は「薬用」とされていて、スコットランドに残る文献上最古のものとして1494年のスコットランド王財務室の記録がある。そこには「修道士ジョン・コーに8ボルの麦芽を与え、アクア・ヴィーテを造らしむ」と記されている。

主なウイスキーの原料は？

ウイスキーの定義は「穀物を原料とした蒸溜酒で、木樽で熟成させたもの」。で、その穀物の主たるものが大麦麦芽（モルト）だ。麦芽に含まれる糖化酵素により、デンプン質を糖に変え、発酵する。麦芽のみを原料としたのがモルトウイスキーだ。一方、トウモロコシなど麦芽以外の穀類を主原料とするのがブレンデッドに使うグレーンウイスキー。また、バーボンにはトウモロコシが主原料として51%以上、その他にライ麦（または小麦）、大麦麦芽が使用されている。その使用比率によってテイストが変わるのも面白いところだ。

5大ウイスキーとは？

ウイスキーといえば真っ先に思い浮かぶのは、イギリス・スコットランドの地酒【スコッチ・ウイスキー】。でもウイスキーの主要産地は他にもあり、〝世界の5大ウイスキー〟と呼ばれている。残りを順に挙げれば、まず【アイリッシュ・ウイスキー】（アイルランド）。味わいはすっきりまろやかな傾向だ。次にバーボンに代表される【アメリカン・ウイスキー】（アメリカ）。【カナディアン・ウイスキー】（カナダ）は軽快でクセの少ない印象。「カナディアン・クラブ」が有名だ。そして我らが日本の【ジャパニーズ・ウイスキー】。製法はスコッチをお手本として誕生しつつ、ソフトで繊細さもある味わいは、世界での評価も高いのだ。

代表的なジャパニーズウイスキー

バーのみならず、飲食店でも数々見かけるこれぞ代表的な日本ウイスキーを、厳選&ごく簡単にご説明。

竹鶴 ピュアモルト

ニッカ創業者、竹鶴政孝の名を冠し、受け継がれたブレンドの技。香り高くなめらかなタッチ、華麗な味わいが印象的

ニッカウヰスキー

響

日本の四季や日本人の感性をテーマに多彩な原酒と匠の技で造られたブレンデッド。様々な香りが華やかに響き合う

シングルモルトウイスキー 白州

森の緑と南アルプスの水に恵まれた白州蒸溜所。若葉や柑橘系の香りがあり爽やか、ほのかなスモーキーさも魅力

シングルモルトウイスキー 山崎

日本ウイスキー誕生の地が生む、シングルモルト。赤みを帯びた琥珀色、丸みのある甘さを含んだ厚みのある味わい

サントリー

撮影／西崎進也　文／池田一郎

基本的なウイスキーの製造工程

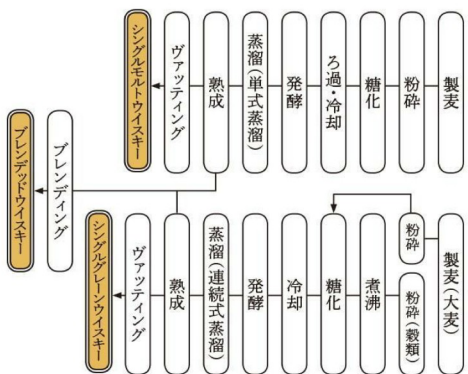
最初の「製麦」とは大麦を発芽させ、乾燥すること で麦芽を作る工程。これを粉砕し、お湯と混ぜ合わせることで糖化酵素が働き、原料が糖化される。そこに酵母を加え発酵させたものを蒸溜するのが基本的な流れ。さらに蒸溜されたものを木樽に入れ、熟成させる。それによって初めて琥珀色を帯び、原酒が出来上がる。

モルトウイスキー

製麦 → 粉砕 → 糖化 → ろ過・冷却 → 発酵 → 蒸溜（単式蒸溜） → 熟成 → ヴァッティング → シングルモルトウイスキー

グレーンウイスキー

製麦（大麦） → 粉砕 ／ 粉砕（穀類） → 煮沸 → 糖化 → 冷却 → 発酵 → 蒸溜（連続式蒸溜） → 熟成 → ヴァッティング → シングルグレーンウイスキー

熟成（モルト・グレーン） → ブレンディング → ブレンデッドウイスキー

よく耳にする ウイスキー関連用語

エンジェルズシェア

直訳すれば「天使の分け前」。熟成期間中に樽から蒸発してしまうウイスキーのことだ。気候によるが、スコッチの場合で毎年2～3％ずつ減少する計算。

ヴァッティング

複数のモルトウイスキー同士、あるいはグレーンウイスキー同士を混ぜ合わせること。それによって樽ごとにあるばらつきをなくし、平均的な風味とする。

オフィシャル

ウイスキーを造る蒸溜所自体（または所有する会社）によってボトリングされ、販売されるボトルのこと。いわば蒸溜所元詰め、公式ラインナップのボトル。

カスク

樽のこと。樽の性質や置き場所などにより、ウイスキーは熟成した樽ごとに個性が出る。ちなみに、一つの樽からのみ瓶詰めしたものをシングルカスクという。

カスクストレングス

ウイスキーは通常瓶詰めされる際に加水され、アルコール度数が調整されるが、カスクから取り出されたそのままの度数のこと。だいたい50～60度くらい。

キーモルト

ブレンデッドウイスキーでは複数（数十種類）のモルト原酒をブレンドしてオリジナルの香味を生み出す。その中でも味わいの〝キー〟になるモルトを指す。

クラフトディスティラリー

蒸溜所が系列化や大手化する傾向がある中で、規模は小さいがこだわりのある造りをする蒸溜所。２０００年代前半以降、世界的な潮流の一つになっている。

ピート

主にスコッチ・ウイスキーで、麦芽を乾燥するときに焚き込まれる泥炭。その燻煙によってスモーキーな香りがつく。その度合いが強いことを〝ピーティ〟とも。

ピュアモルト

グレーンウイスキーを加えずに、モルトウイスキー１００％で造られたウイスキーのこと。ちなみに単一の蒸溜所のモルトだけで造られればシングルモルト。

ボトラーズ

オフィシャルに対して、別の会社が蒸溜所から樽を買い付け、独自に熟成やボトリングをし、自社ブランドとして販売しているボトル、またはその会社のこと。

ホワイトオーク 地ウイスキー あかし

播磨灘を臨む、明石市の小さな蒸溜所の地ウイスキー。このブレンデッドはモルトの香り華やかで淡麗。気軽に楽しめる

江井ヶ嶋酒造

駒ケ岳

「駒ヶ岳」の誕生は1996年。中央アルプスの良質な軟水を使い、深い霧の中で育まれきた多彩なモルト原酒を使用

本坊酒造

イチローズ モルト ＆グレーン ホワイトラベル

秩父の蒸溜所から繰り出される世界が注目するクラフトディスティラリー。ホワイトラベルは華やかでキレがいい

ベンチャーウイスキー

富士山麓 Signature Blend

富士御殿場の蒸溜所で造られた多彩な原酒のなかからピークを迎えた原酒を厳選し、ブレンド。品のある熟成香が◎

キリンディスティラリー

シングルモルト 余市

創業以来変わらず石炭直火焚きで蒸溜、厳しい北の自然の中で熟成。力強く男性的な風味で心地いいピート感がある

日本ウイスキーを堪能できる8軒

広く、深く、じっくりと

いま日本のウイスキーは、メジャーなものからクラフト系まで、実に多彩。入門として入りやすい一杯からマニアックなものまで、じっくり楽しめるお店をご紹介します。

新宿 ウヰスキーサロン

新宿三丁目

店主はマスター・オブ・ウイスキー！

ウイスキーの新しい可能性を探るカクテル、〝ウイスクテイル〟を広めているのが、店主の静谷さん。日本に9人しかいないマスター・オブ・ウイスキーのひとりだ。日本ウイスキーをメインにしたバーとして昨年オープンしたここは、BGMに琴の音が流れ、ナッツの代わりに和菓子が出るという和風テイスト。日本ウイスキーを使ったカクテルは升を使うなど、サプライズに満ちている。間口は広く、奥行きは深いバーとして、日本ウイスキーのファンからビギナーまで、どちらも楽しめる。

ニッカウヰスキー 宮城峡 1300円

ニッカウヰスキー 余市 1300円

1

2

1／蒸溜所の限定販売ボトル。日本では珍しいピートを際立たせたスモーキーなテイストだ　2／意表をつく大杯で出すのは「マスター・オブ・ウイスキーサワー」1800円。ベースのウイスキーは「山崎」と「余市」をブレンド。卵白を使うのでホイップするようにシェイクをし、仕上げに「余市」をスプレーする　3／飲んでいるウイスキーと相性のいい和菓子がお通しで供される。抹茶味は特にウイスキーと相性抜群

おすすめカクテル

サロン・ド・ファッションド 1800円

世界で一番飲まれているカクテルを「富士山麓」シグニチャーブレンドで。ほうじ茶リキュールを使った爽やかな和風カクテル

[酒]㋹1300円　㋕なし　㋻シェリー（グラス）1000円～　㋰なし　ウイスキーグラス800円～、カクテル1200円～など

東京都新宿区新宿3-12-1 佐藤ビル3階　☎03-3353-5888　㊡17時～翌2時　㊡無休　㊟カウンターあり、全36席、スタンディング8名／喫煙可／予約可／カード可／お通し代1000円別（日本人以外はサ10%別）　㊋地下鉄丸ノ内線ほか新宿三丁目駅C6出口から徒歩3分

豆菓子

閼伽井（あかい）ー黒蜜きなこー

3

4

店主 静谷和典さん

撮影／西﨑進也、貝塚 隆　取材／岡本ジュン、カイトモオ

千種以上のウイスキーが並ぶ酒の図書館

TOKYO Whisky Library

表参道

扉を開けて店に入ると、圧巻の光景が広がる。壁一面に設置された天井まで届く書架には、古今東西の稀少本……ではなく、世界中のウイスキーがびっしり。その数、約1300種類。あまりの数にめまいがしそうだが、心配はご無用。分厚いメニューブックに、収蔵ウイスキーの味わいと価格が明示されている。バーでありがちな、「あの銘柄が飲みたいけど、いくらするんだろう？」なんて不安はゼロ。日本ウイスキーは100種類ほど。いろんなウイスキーに触れて、知識と経験を増やすのにも最適な場所だ。

本坊酒造
シングルモルト駒ケ岳
リミテッドエディション
2019
1800円

燻製ぶどう
980円

ニッカウヰスキー
竹鶴17年
1800円

\\ おすすめカクテル //

Nadeshiko～撫子～
1600円

ニッカの宮城峡をベースに、自家製の日本酒シロップ、レモンジュースなどを合わせたオリジナルカクテル

[酒] Ⓑ生1000円　㊑なし　Ⓦグラス1800円～　Ⓝなし　ウイスキー1300円～　カクテル1500円～　**[その他のメニュー]** 燻製ナッツ780円、燻製チーズのピザパイ1580円、飛騨牛ビーフカツサンド3480円など

東京都港区南青山5-5-24 南青山サンタキアラ教会2階　☎03-6434-1163　㊣18時～翌3時（翌2時LO）、土15時～翌3時（翌2時LO）、日・祝15時～24時（23時LO）※日曜が祝日の場合は土曜と同じ　㊡年末年始　㊢カウンターあり、全68席／喫煙可／予約可／カード可／サ10%別、席料なし　㊋地下鉄銀座線ほか表参道駅B3出口から徒歩1分

ウイスキー薫る
サーモンクリームパスタ
1700円

1／燻香をまとった瑞々しいブドウをアテに味わうフルーティな「駒ケ岳」は最高！　2／ポートランドのバー「Multnomah Whiskey Library」にインスパイアされ、2016年にオープン　3／終売した「竹鶴17年」も豊富にストックしてあるとのこと　4／クリームパスタに「ボウモア12年」をかけていただく衝撃の一品。スモーキーな香りが意外にもぴたりと合う　5／メニューブックは半年に一度更新される

図書館なので
マニア垂涎の
稀少なモルトも
見つかりますよ

マネージャー 長谷川憲三さん

国産モルトの魅力を再発見できるバー

ニッカウヰスキー
伊達
1400円

エッセンス・オブ・
サントリーウイスキー
ブレンデッド
ジャパニーズウイスキー
〈リッチタイプ〉
3500円

BAR漆

恵比寿

ジャパニーズモルトをメインに据えたバーだ。店主・高橋さんが国産にこだわる理由は至ってシンプル。ここが日本だからだ。「酒は造られた土地で飲むのが一番、とよく言いますが、ウイスキーも同じだと思うんです。国籍を問わず、日本で過ごす人にこそ、飲んでいただきたくて」と高橋さん。

とはいえ、決してマニアックに走りすぎないのもこの店の懐の深さ。客の好みに耳を傾け、飲み手の立場に寄り添いながら、各人に合う酒を本気で考えてくれる。新たな興味の扉を開きに、ぜひ訪れてほしい。

おすすめカクテル

国産ウイスキーときなこのカクテル 1800円

「余市」にミルクとバニラシロップを加え、強めに焙煎した京都産の黒洲きなこを合わせた濃厚な一杯。食後にぴったり

[酒] ㋪1000円～　㊕なし　㋻なし　㊐なし　白州12年 1700円、ハイボール1200円～、ギムレット1500円、サイドカー1800円など　**[その他のメニュー]** ミックスナッツ600円、フルーツ盛合せ1500円など ※メニュー価格は税抜きです

東京都渋谷区恵比寿西1-12-9 内田ビル2階 ☎03-6416-4518 ㊋19時～翌3時　㊡日（月が祝日の場合は日営業・月休）　㊕カウンターあり、全13席／喫煙可／予約可／カード可／サなし、チャージ1000円別　㋮地下鉄日比谷線4番出口から徒歩1分、JR山手線ほか恵比寿駅西口から徒歩5分

自分に合うウイスキーを僕と一緒に見つけましょう

店主 高橋隆弘さん

1／ホワイトオークで12年以上、さらに杉樽で6年以上熟成した山崎蒸溜所の原酒を使ったブレンデッド。杉樽由来の爽やかな香りを楽しめる　2／ニッカの宮城峡蒸溜所限定の「伊達」は、バランスの良さとシェリー樽ならではの香りが身上　3／バックバーに並ぶ日本ウイスキーは100本以上　4／左から「竹鶴21年」、「駒ケ岳26年」、「白州25年」。こんな稀少なウイスキーもあるので、興味が湧いたらぜひ

撮影／貝塚 隆　取材／カイトモオ、池田一郎

生産者の話を聞きながら、魅力を満喫！

イチローズモルト
ゾートロープ
10周年記念ボトル
2400円

江井ヶ嶋酒造
ホワイトオーク
シングルモルト
あかし 5年
1900円

ショットバー
ゾートロープ

新宿西口

開店は2006年。まださほど日本のウイスキーが注目されていたとは言えないときから、その専門バーとしてオープンしているだけあり年季が違う。噂を聞きつけた海外からの客が多い店でもある。「日本の蒸溜所は、ひとつの蒸溜所でいろんな原酒を造り分けてるのが特徴。え、こんなものも？ というサプライズも楽しみです」という店主・堀上さんの話を聞きながら、おまかせで楽しむのも一興だ。ライトからフルなタイプまで、味わうための流れも意識して提供。魅力を満喫できる。

\\ おすすめウイスキー //

キリンディスティラリー
富士御殿場蒸留所
薫風 2019
1300円

40度とライトだが、バランス感よく、キリンらしくクリーンで華やか。日本ウイスキーの入門におすすめ

[酒] ㋪箕面ビール1000円 ㋩なし ㋻なし ㊐なし ウイスキーショット700円～ **[その他のメニュー]**ビーフジャーキー900円、チーズ盛り合わせ900円など
※メニュー価格は税抜きです

東京都新宿区西新宿7-10-14 ガイアビル3階 ☎03-3363-0162 ㋱17時～24時 ㊡日・祝 ㊍カウンターあり、全16席／全席禁煙／21時まで予約可／カード可／サ・チャージなし ㋙都営大江戸線新宿西口駅から徒歩1分、JR山手線・地下鉄丸ノ内線ほか新宿駅西口から徒歩6分

ニッカウヰスキー
フロム・ザ・バレル
1100円

1／蒸溜所とのお付き合いは開店前から。バーボン樽のフルーティさとイチローズモルトらしい濃厚さ。少し加水しても◎　2／麦の甘さにライトなピート感あり。「『あかし』は意外な樽を使ってるのも面白い」とのこと　3／店のもうひとつのテーマは映画。店内ではサイレントコメディ。内装は映画美術の大家・木村威夫氏による　4／多くが輸出に回り、海外で人気の高い「フロム・ザ・バレル」も入門におすすめ!

今年は新しい蒸溜所からも続々登場予定。楽しみです

店主 堀上 敦さん

品揃えは銀座随一。日本ウイスキーの殿堂

若鶴酒造
ブレンダーズ
トライアル EX-2
1500円

笹の川酒造
山桜 ポートワイン
カスクフィニッシュ
1800円

バー エントラスト

銀座

日本全国の蒸溜所から厳選したボトルが約200種類。バックバーに入りきらず、カウンターにまで溢れている。ウイスキーに詳しくなくても店主の横山さんに尋ねればOK。最高の一本をセレクトしてくれ、蒸溜所の歴史から造り方、味の特徴まで教えてくれる。この時間がまた楽しいのだ。

音響にもこだわっており、5千曲以上あるというジャズナンバーから、リクエストにも対応してくれる。名曲を聴きながら、ゆったりとグラスを傾ける至福のひと時。銀座の夜はこうでなくっちゃ、と思えるバーだ。

おすすめカクテル

桜マンハッタン
1800円

山桜で後熟した長濱蒸留所の「AMAHAGAN」に桜のリキュールを合わせた、フルーティな桜のカクテル

[酒] ㋪小瓶1000円　㊕なし　㋻グラス1800円　㋰なし　ウイスキー、カクテル各1200円～ **[その他のメニュー]** 自家製レーズンバター1000円、乾燥ソーセージ盛り合わせ1500円など　※メニュー価格は税抜きです

東京都中央区銀座8-4-23 クレグラン銀座ビル地下1階 ☎03-6264-5244　㋴18時～翌6時　㊡日・祝　㋝カウンターのみ、全13席／喫煙可／予約可／カード可／サ10%、チャージ1000円別　㋙JR山手線ほか新橋駅銀座口から徒歩5分

新幸橋
外堀通り
花椿通り
銀座へ
リクルート
銀座博品館
中央通り
新橋駅銀座口前
銀座線新橋駅
新橋
浅草線

1／笹の川酒造が三越伊勢丹限定で造った「山桜 ポートワインカスクフィニッシュ」。甘い口当たりと、ポートワイン由来のアロマを楽しめる　2／三郎丸蒸留所の「ブレンダーズトライアル EX-2」は長野のワイナリーの赤ワイン樽でフィニッシュさせた限定100本の稀少品　3／気になるボトルが多数。ウイスキーのほか、国産クラフトジンも豊富だ　4／1カ月半熟成の蝦夷鹿は噛むほどに旨みが染み出す

朝6時まで営業してます。ぜひ寛ぎに来てください

店主 横山直史さん

蝦夷鹿の
サラミとチョリソー
1200円

撮影／貝塚 隆　取材／カイトモオ

イチローズモルト
秩父モルト
ドリームカスク2008
1800円

サントリーウイスキー
響21年
3600円

通うほどにハマる最高のモルトバー

バー フィンガル

神楽坂

店主・谷嶋（やじま）さんは早大理工学部から大学院に進んで高分子化学を修め、化粧品会社の研究所に勤めた後、ウイスキー愛が高じてバーを開いた異色のバーテンダー。そんな香りのプロが日本ウイスキーの最高峰として推すのが「サントリーウイスキー 響21年」だ。

「シェリー樽由来の圧倒的な香りのボリューム感、そして重層的な味わい。一杯でここまで満足できるお酒は世界でも稀です」。このほか、店には谷嶋さん自ら足を運んで仕入れた全国の蒸溜所のレアなボトルも多数。日本ウイスキーにどっぷり浸ろう。

おすすめカクテル

ジャパニーズマンハッタン 1600円

「富士山麓」のシグネチャーブレンドに、スイートベルモットとビターズを加えた、深みのある和製マンハッタン

【酒】㋓小瓶800円～ ㋛なし ㋖グラス1300円、ボトル6000円～ ㊐なし ウイスキー1300円～ カクテル1100円～ ※メニュー価格は税抜きです

東京都新宿区神楽坂3-1 美元ビル1階 ☎03-3235-2378 ㊢19時～翌1時 ㊡日・祝 ㊖カウンターあり、全16席／喫煙可／カード可／予約可／サ10%、席料1000円別 ㊋地下鉄南北線ほか飯田橋駅B4出口から徒歩5分

大久保通り
本多横丁
津久戸小
セブンイレブン
神楽坂通り
毘沙門天
神楽坂下
東京理科大
神楽坂駅へ
飯田橋駅
南北線
中央線

バーに来ると家呑みにはない新しい発見がありますよ

店主 谷嶋元宏さん

1／2008年に蒸溜された194本限定のイチローズモルト秩父は、華やかでフルーティな味わいが特長　2／言わずと知れたブレンデッドの名作。「圧倒的な香りの立ち方は唯一無二」と谷嶋さん　3／店内にはワインセラーもあり、極上のヴィンテージワインが揃う　4／谷嶋さんは洋酒とバーの啓蒙活動を行う「酒育の会」代表。こちらは谷嶋さんが編集する情報誌「LIQUL」。全国のバーに置いてあるのでぜひご一読を

おとなの週末

若鶴酒造
十年明
ハーフロック
1100円

イチローズモルト
ホワイトラベル
ハイボール
1100円

土佐はちきん地鶏の
合法レバ刺し
700円

土佐はちきん地鶏
手羽先チューリップのフリット
1800円

麦酒屋

るぷりん

銀座

国産ウイスキー+天然氷の魅力!

店主・西塚さんがセレクトした国産のお酒の数々。食材や調味料、チーズなども国産で、素材にこだわった料理もまた旨し。それを合わせていただくのが楽しいのだが、ぜひ味わってほしいのが、惜しげもなく“天然氷”を使ったハイボールだ。溶けにくく硬い氷は、ゆっくりウイスキーを伸ばし、ダレずに絶妙な一体感を生む。「度数的にも食事に合いますよ」の言葉通り、料理にもピッタリ。日本のウイスキーはイチローズモルトを中心に、面白いスポットものも。ぜひじっくり味わいたい。

\\ おすすめの一杯 //

イチローズモルト ON THE WAY 2500円

「ON THE WAY」は秩父蒸溜所の原酒で最良のものをヴァッティングして年1回リリース。ぜひストレートで

[酒] ㋪樽生並盛1000円　㋔グラス900円～　㋻グラス900円～　㊐半合700円～　**[その他のメニュー]** 生ハムとラ・フランス1700円、いちぢくバター1100円、みやじ豚のベーコンと玉ねぎの玉子焼き800円など　※メニュー価格は税抜きです

東京都中央区銀座6-7-7 浦野ビル3階 ☎03-6228-5728 ㊔15時～24時（フード22時半LO）、土・日15時～23時（フード21時LO） ㊡月 ㊖カウンターあり、全18席／全席禁煙／予約可／カード可／チャージ500円別 ㋙地下鉄銀座線ほか銀座駅B5出口から徒歩2分

いろんな飲み方でぜひ味わってみてください

店主 西塚晃久さん

1／キンキンに冷えた状態からハイボールに。「伸びも良く、香りの立ち上がりもいいんです」というホワイトラベルは抜群のバランス。フリットにまぶされたセリの香りとも相性◎　2／「ピート香の強さが国産では貴重な存在」という若鶴酒造の「十年明（じゅうねんみょう）」。やさしく甘いレバーとまったり合う　3／「ボディもあるけどやさしく、食中酒にもなりえる」というイチローズモルトが並ぶ　4／温かい雰囲気の店内

撮影／貝塚 隆　取材／池田一郎

おとなの週末

優秀すぎる蕎麦前で国産モルトを堪能

ニッカウヰスキー
ザ・ニッカ12年
1280円

逸品 さばくん
890円

ニッカウヰスキー
宮城峡
890円

干し柿の
レーズンバター
550円

玉椿

浅草橋

蕎麦と日本酒、そして日本ウイスキーにこだわる居酒屋だ。ウイスキーはニッカとイチローズモルトを中心に８種類がオンメニュー。店の棚には、それ以外の蒸溜所の年代物も多数。同時に、酒肴の優秀さにも眼を見張るものがある。例えば桜チップで16分間、鯖を燻した「逸品 さばくん」は、しっとりとした食感と濃厚な旨みに思わず笑みがこぼれる極上のひと皿。今の季節は市田柿を使った「干し柿のレーズンバター」も最高。「余市」や「宮城峡」の味わいを何段階も引き上げてくれるから、クイクイと杯が進むのだ。

おすすめスタイル

余市 お湯割り
890円

寒い季節は、お湯割りがオススメ。温めることで余市のスモーキーな香りがより引き立ち、胃も体も温まる

[酒] ㋪生690円　㊌690円～　㋻なし　㊐890円～　ウイスキー890円～　**[その他のメニュー]** 牛すじドテ焼き890円、たんくん1890円、仕上げ蕎麦590円など

東京都台東区柳橋1-6-1　☎050-5869-3616　㊎17時～22時半（21時LO）　㊡日・祝・年末年始　㊢カウンターあり、全50席／全席禁煙／予約可／カード可／サなし、席料350円別　㊯都営浅草線浅草橋駅A1出口から徒歩3分

蔵前へ
江戸通り
浅草橋駅
総武線
かつや
浅草橋
篠塚稲荷神社
ファミリーマート
両国へ

種類豊富な燻製メニューでウイスキーを楽しんで!

店主 山本 功さん

1／「ザ・ニッカ12年」のロックと「逸品さばくん」は絶妙のペアリング。ウイスキーは必ず目の前で注いでくれる　2·4／店内にはメニューにのっていない秘蔵の国産ウイスキーも多数。気になる銘柄があれば、店の人に聞いてみよう　3／市田柿を使ったレーズンバターは「宮城峡」の果実味をより深く感じさせてくれる　5／つるつるとのど越しのよい手打ち蕎麦は〆にぴったり。小盛りの「仕上げ蕎麦」590円もある

もり
690円

撮影／貝塚 隆　取材／カイトモオ

WHISKY TALK♪

JAPANESE WHISKY •2020 MARCH•

日本ウイスキーを語ろう

日本ウイスキーがこれほどまでに
注目を浴び、さらには進化してきたのには
時間と労力を着実に積み重ねてきた
語るべき「歩み」がある。
そんなウイスキー談義を、マイスター的存在の
お二人に熱く語っていただいた。

ジャパニーズウイスキーの雄「竹鶴」

日本のウイスキーが面白くなってきた!

——ジャパニーズウイスキーが空前のブームですね。

静谷（以下、**静**）今のブームになるまでに、私は3つのインパクトがあったと思っています。ひとつめは2000年代に入って、海外のコンペティションで日本のウイスキーが優勝するようになり、海外で注目されるようになったこと。

中島（以下、**中**）サントリーやニッカが数々の優秀な成績を収めましたね。それがきっかけでした。

静 その後の2008年のハイボールブーム、そしてドラマ『マッサン』という流れが今に繋がっていると思います。

中 焼酎ブームで、クラフトの焼酎が高級化したため、焼酎離れした人がウイスキーに目を向けたこともありますね。

静 でもその背景として、しっかりいいものを造ってきたという歴史は欠かせません。ジャパニーズウイスキーは世界で一番繊細な舌とも言われる日本人のために造られてきた。つまり、最初から高いハードルをクリアしなくてはならなかった。そこに、たまたま色んなことが重なって世界から注目されるようになったんだと思います。

中 長くウイスキーを飲んでいますが、昔とは味もずいぶん変わりましたね。スコッチを目標にしていた時代もあったけれど、今は日本らしい個性を持ったウイスキーに成長していると思う。

静 日本人の柔軟性の賜物ですよね。海外の知識をしっかり使いながら、それをレベルアップさせていけるという……。

中 大手はそうですね。一方で、小回りが利くクラフト蒸溜所も、今のブームに貢献している。

静 はい。小規模だからこそ、その地域の独自性に挑戦できるという強みがあります。

中 お互いに良い相乗効果。それにしても、新しい蒸溜所がまさかこんなに増えるとは思ってもみなかった。

静 2015〜2016年はウイスキーのクラフト元年になりましたね。オリンピックイヤーに向けて、今年は立て続けに3年もの（スコッチに倣って3年以上熟成させる蒸溜所が多い）が出てくるのも楽しみです。

中 今や国内の蒸溜所は計画まで加えると40近くあるしね。

——ここまで増えたのはどうしてなんでしょう?

静 やはり1番は「イチローズモルト」じゃないですか? ウイスキーで夢を掴んだ人が身近にいることに勇気をもらったというか。「イチローズモルト」の造り手である肥土伊知郎さんは、後輩の指導を積極的に受け入れているので、一見するとライバルを増やしているように思

なかでも注目のジャパニーズウイスキー

RECOMMENDED!

「日本のウイスキーの草分けであるサントリーのシングルモルト『山崎』12年です。山崎蒸溜所には16基以上のポットスチルがあり、ひとつの蒸溜所で多様な酒質をブレンドすることができます。そこで多層的でリッチ、複雑味のある素晴らしいウイスキーになります」

撮影／西崎進也　取材／岡本ジュン　撮影協力／新宿ウヰスキーサロン（P.110）

静谷和典さん

SHIZUYA KAZUNORI

『BAR LIVET』「新宿ウヰスキーサロン』のオーナーバーテンダー。日本に9人しかいないマスター・オブ・ウイスキー。専門誌でウイスキーのテイスターを務めるテイスティングの達人。ウイスキーを知ってもらうため、ウイスキーのカクテル「ウイスクテイル」を広める活動も行う。

中島武司さん

NAKJIMA TAKESHI

東京のバーやレストランを中心に専門アイテムを取り扱う酒販元「武蔵屋」の営業部長&ウイスキー担当。日本のクラフト蒸溜所のほとんどを訪問し、取り扱っている。ウイスキーはストレートやロックで飲むことが多いという40年キャリアのウイスキーラヴァー。

えるんです。でも「他の蒸溜所に少しでも携わることで、たった一度の自分の人生だけでは試せないことができてすごくうれしい」と話していて、その言葉にとても感動しました。

中　クラフトの先輩たちがたくさんいて、みんなが教えてくれるのはいいこと。そのせいか新しい蒸溜所のニューポットはどれもよくできていますね。

静　その中でも中島さんが注目している蒸溜所はありますか？

中　静岡蒸溜所は杉の発酵槽を使っていて面白いよね。近所の山で採れる杉を発酵槽やポットスチルの薪にしているし、周囲を整備して町おこしをしようという発想もすごくいい。

静　三郎丸蒸留所（富山）は世界的にも珍しい鋳物のポットスチルを作りましたね。ピーテッド麦芽を使ったこのニューポットが美味しくて。そのままでもいいくらいなんですよ。

中　普通はハンマーで叩いて作るポットスチルを、鋳物で造ったというのは面白いよね。

静　あと嘉之助蒸溜所（鹿児島）にも期待が高まります。ここは非常にバランスがよくて、世界的なコンペティションでも優秀な成績を収めていますね。

中　もともとクラフトビールを造っている長濱蒸溜所はどう？

静　20年のビール造りの技術があるので、ニューボーンに麦感がすごく出てます。ここもちょっと楽しみなんですよ。

中　ところで静谷さんはカクテルにジャパニーズウイスキーを使うでしょ？

静　もちろんです。例えば「竹鶴」を使った『ジャパニーズ・ゴッドファーザー』というのがあって、急須の中にほうじ茶の茶葉、「竹鶴」、アマレットを入れ、飲む時はロックにします。

中　それは面白い！　ジャパニーズウイスキーの父といわれる「竹鶴」らしいネーミングだね。

静　カクテルを通してウイスキーの物語を伝えていくのも、自分の役割と思っているんです。

――ではお二人は今後、さらにどう楽しんで欲しいですか？

中　シングルモルトばかりじゃなくて、もっとブレンデッドを知ってもらいたいですね。

静　日本には素晴らしいブレンダーが揃っていますからね。私はワインツーリズムのように、蒸溜所を訪ねて欲しいです。ウイスキーはその土地の風土や造り手の顔を見てもらうのが1番なので。例えばうちのバーが、ウイスキーの蒸溜所を紹介する案内所のような存在になれたらいいなと思っているんです。

中　今は見学できる蒸溜所がほとんどだし、地元の美味しい料理を食べたり、地元のバーで飲んだりすれば、いいきっかけになりますよね。

なかでも注目の
ジャパニーズウイスキー

「マルス信州蒸溜所が造るブレンデッドウイスキー『岩井』は初めて日本のウイスキーを飲む方にもおすすめします。ロックでもソーダ割でもストレートでも、オールマイティに美味しい。柔らかい味わいで、奥行きもあります。日本のブレンデッドのレベルの高さを実感できる」

RECOMMENDED!

おとなの週末

創作イタリアン牡蠣料理×日本酒を提案!
東京・渋谷「創作牡蠣料理専門 S Spiral」

予約の取れないオイスターバー「SPIRAL」や「牡蠣と和食。Ikkoku」等を運営する株式会社Forstarが、「創作牡蠣料理専門 S Spiral」を渋谷の隠れ家的な路地裏にオープン。より多くの人に牡蠣の魅力を知ってもらいたいという思いから、牡蠣をイタリアンに創作アレンジしている。更に、それぞれの創作料理や牡蠣の産地ごとにベストマッチする牡蠣専用日本酒を提供。産地直送で鮮度にこだわった牡蠣を使ったこだわりのメニューはどれもそそるものばかり。ひとりでも数人でも訪れやすい店内で存分に牡蠣と日本酒を堪能しよう!

東京都渋谷区円山町2-14 メゾン美幸1階 ☎03-5422-3078 ㊎11時45分～14時30分（14時LO）、17時～23時30分（23時LO） ㊡不定休

［お問い合わせ先］創作牡蠣料理専門店「S Spiral（エス スパイラル）」
●03-5422-3078

歴代最高性能とエレガントなデザイン!
まな板セット「フォリオ」新発売

イギリスのホームウェアブランドを展開するジョセフジョセフ。従来の機能性に加え、洗練された見た目の美しさにこだわった4枚組まな板セット「フォリオ」（15000円税抜）を2月26日から新発売する。肉、魚、野菜、フルーツ、加工品など食材に合わせて使い分けることで、都度まな板を洗う必要がなく、またクロスコンタミネーション（※）による食中毒を防ぐことができるとか。表面の凹凸加工により大きな包丁傷がつきにくく、雑菌の繁殖を抑え、食材が滑りにくいなど機能面も秀逸。こんなまな板があれば、日々の調理がさらに快適になりそうだ。

※交差汚染。生魚や生肉を切ったまな板で生食用の野菜などを切ると、野菜に食中毒などの病原菌や寄生虫が移り、汚染されること。

［お問い合わせ先］ジョセフジョセフカスタマーサービス
●0570-031-117 受付時間:平日10時～18時（12時～13時を除く）

肉好き必見! 最高級の和牛を味わえる、
東京・銀座「肉屋 田中」がオープン

名古屋の高級肉割烹「肉屋 雪月花」が、東京・銀座に進出した。その名も「肉屋 田中」。メニューは「おまかせコース」（35000円税別）を中心に、懐石スタイルで全5コースを提供している。アワビ、白トリュフ、松前ガニなどその時季の最高級食材を使った八寸やお椀を堪能したあとに、メインの最高級品質の和牛の炭火焼きステーキが登場するという内容だ。さらに、高級感溢れる落ち着いた店内とスタッフの行き届いたサービス……、大切な方との食事や接待など、ここぞ、というときにこそ訪れてほしい一軒だ。

東京都中央区銀座6-4-3 GICROS GINZA GEMS 9階 ☎03-6280-6529 ㊎17時～23時（最終入店20時30分） ㊡日

［お問い合わせ先］肉屋 田中
●03-6280-6529

東京・新宿歌舞伎町の裏路地に、
豪快にかぶり付く揚げ鶏が人気の居酒屋が開店

国産鶏の骨付きもも肉1本揚げの「揚げ足鳥」をメインにした唐揚げと鍋料理の居酒屋「歌舞伎鳥（かぶきどり）」が新宿・歌舞伎町にオープン。ジューシーな国産鶏をカリッと揚げた人気メニュー「揚げ足鶏」（1190円）には、鶏の旨みを最大限に活かした歌舞伎揚と、辛みがやみつきになる赤辛揚げの2種類を用意。骨なし唐揚げも人気で全7種のソース（各100円）からお好みを選ぶのも楽しい。仕事帰りに仲間と立ち寄ってみてはいかがだろう。宴会プランも随時受け付け中だ。

東京都新宿区歌舞伎町1-11-4 2階 ☎050-3461-8344 ㊎18時～24時 ㊡日・祝

［お問い合わせ先］歌舞伎鳥
●050-3461-8344 ●https://gg5t001.gorp.jp/

おとなの週末

バックナンバー販売のお知らせ

Back Number

「おとなの週末」のバックナンバーを各地の書店で販売しております。お近くの書店でご注文ください。
ご自宅への直送を希望される方は下の申し込み方法をご参照ください。

'19年5月号
本体:648円(税別)
「銀座 日比谷 丸の内」「すこし贅沢 江戸前ランチ」「皇居散策」

'19年6月号
本体:648円(税別)
「サバ 貝 マグロ」「オヤジのパン」「おとなのアイスコーヒー」

'19年7月号
本体:648円(税別)
「実は名店揃いのグルメエリア 赤羽 十条 大塚」「東京 銭湯めぐり」「抹茶で一服」

'19年8月号
本体:648円(税別)
「おいしい新宿の歩き方」「カレーとライス」「星に出逢いに」 特別付録「当店、神泡。ザ・プレミアム・モルツを愉しもう!」

'19年9月号
本体:648円(税別)
「噛みしめろ! 肉活」「今こそ、熱海」「食のテーマパーク」

'19年10月号
本体:648円(税別)
「秋はしっとり散策したい 上野 浅草」「焼きめし」「せんべい」

'19年11月号
本体:700円(税別)
「絶対得する! お値打ち寿司」「たのしい日本酒酒場」「日帰り&一泊 箱根の湯」

'19年12月号
本体:700円(税別)
「幸せを呼ぶ、旬を味わう蕎麦」「いとしの大衆酒場」「旬の和洋スイーツ」

'20年1月号
本体:700円(税別)
「おいしい東京駅」「東京で台湾グルメ」「泡酒で乾杯!」「アメリカン・ビーフの旅」

'20年2月号
本体:700円(税別)
「しみじみ、ラーメン」「東京で世界一周グルメ」「この冬食べたい、チョコレート」

バックナンバーと単行本の販売について

「おとなの週末」2019年5月号~2020年2月号は、小社に若干在庫がございます。ご希望のお客様はお近くの書店に注文をお願いいたします。数に限りがありますので、品切れの場合はご容赦ください。

おとなの週末年間購読のご案内

お申し込み先

お電話 ➤ 0120-223-223 24時間、年中無休

インターネット ➤ おとなの週末Fujisan 検索

ウェブサイト ➤ http://www.fujisan.co.jp/otoshu

年間購読のお問い合わせ先

Fhujisan.co.jpカスタマーサポート

お電話 ➤ 0570-200-223 ナビダイヤル/平日10時~17時

メール ➤ cs@fujisan.co.jp メール24時間受付

1月号 読者プレゼント当選者発表!

サントリー「ザ・プレミアム・モルツ」&電動式神泡サーバー、グラス

小倉さん(東京都練馬区)
木村さん(群馬県高崎市)
篠田さん(岐阜県関市)
松田さん(神奈川県横浜市)
矢野さん(神奈川県愛甲郡)

CAVALLINI「ティータオル」

大場さん(宮城県遠田郡)
木下さん(東京都品川区)
源元さん(神奈川県鎌倉市)
清水さん(長野県東御市)
藤坂さん(東京都江戸川区)
松下さん(徳島県鳴門市)

国分「缶つまアレンジメニューセット」

阿部さん(愛知県安城市)
荒木さん(島根県松江市)
大田さん(東京都品川区)
矢内さん(東京都豊島区)

※個人情報保護の観点から、フルネームでの当選者発表は控えさせていただきます。ご了承ください。

「銀座 ロックフィッシュ」

間口一就の お肉道場

Kazunari Maguchi

第五十五回 豚肩ロースの巻

レシピ考案／間口一就 撮影／鵜澤昭彦 取材・文／池田一郎

中華食堂でおなじみのアノ料理は、薄切り豚肉とキャベツが定番……、笑～止！ ウチのお師匠さまは本格派ですから～！ さらにヒネリもプラスされて激旨ですから～！

道場主／早速じゃが、本日は久々にお主の好物・塊肉、この豚肩ロースでひと皿行くぞ。
門下生／おお～♪で、何を？
道場主／ふふ、回鍋肉（ホイコーロー）じゃ！
門下生／んん～？ 回鍋肉って薄切り肉じゃないのか？ それにキャベツもないあるぞ。
道場主／ふ、やはり知らぬか。回鍋肉てな、本来塊肉から作る料理。"回鍋"って、冷ました肉を"鍋に戻す"って意味なのじゃ。
門下生／な、なんと～!!
道場主／というわけで、まずはうんまい茹で豚をつくる。鍋に水を張り、塩、にんにく、生姜、日本酒を入れて火にかける。
門下生／ほ～、日本酒。それに塩もちょっと濃いめあるな。
道場主／ぬぬ、なかなか鋭いな。茹で豚は柔らかく仕上げたい。そこで、日本酒がひと役。水から茹でて沸騰したら弱火っていうのもポイントなり。さらに気持ち濃いめの塩で1回味が入って、旨み倍増ってわけなのじゃ。
門下生／茹で豚、ラブ～♡
道場主／ふふ。茹で豚くんは冷めたらスライス。薄い肉から作るより断然旨いぞ！
門下生／きゃ～、ステキい。
道場主／お次はフライパンにごま油を温め、肉を入れたら、酒、みりん、赤ワイン。じゅわじゅわしたら赤味噌を溶き入れる。
門下生／豆板醤じゃないのか？
道場主／まあ、待てい。さらにホールトマトを潰し入れ、柚子胡椒で辛みを足してと……。
門下生／おおおお、お？
道場主／赤味噌のコク、トマトの旨み、柚子胡椒の辛さ、みりんは甜麺醤（テンメンジャン）代わりに甘みをプラス。ふふ、もう出来上がりじゃ。
門下生／（出来上がりを早速ハフハフ言いながら）くあ～、豚肉柔らか～～。そしてピリッときつつ、噛み締めれば何とも言えないコクと旨々がっ。口の中でどんどん広がって、あと引く旨さがたまりません～。
道場主／ふふ。ナッティなシェリーのフィノがまた合うぞい！

まぐちかずなり／銀座「ロックフィッシュ」店主。看板メニューの氷を入れない「角ハイボール」はハイボールブームの火付け役。ひと手間であっと驚くおつまみの天才でもある。

Pork Shoulder Block

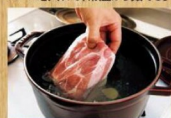
[Recipe]

赤味噌回鍋肉

材料（4～5人分）

豚肩ロースブロック	400g
酒	100mℓ
水	2ℓ
塩	40g
にんにく	10g
生姜	10g
白ネギ	40g
ごま油（焙煎）	小さじ2
[A]	
赤ワイン	小さじ4
酒	小さじ4
みりん	小さじ4
赤味噌	20g
ホールトマト	100g
柚子胡椒	4g

作り方

一 鍋に水を入れて、酒と塩、にんにく、生姜を加え、豚肩ロースを入れて、常温から茹でる。

二 沸いたら弱火にして40分茹で、火を止めて冷めたら鍋から肉を取り出す。冷めた肩ロースを薄く切り、白ネギを斜めにスライスする。

三 フライパンにごま油をひき、**二**の肉を加え、Aを混ぜたものを加える。赤味噌を加え、溶くように炒める。

四 ホールトマトを手で潰し入れ、柚子胡椒、白ネギを加えて、しんなりするまで炒めて皿に盛る。

柔らかロース肉の旨みに
ピリ辛&赤味噌の深みが
たまらずにあとを引く!

赤味噌回鍋肉

×

シェリー

バラ肉でなく肩ロースで作るのが旨し。赤味噌（八丁味噌など）のコクやチョコレート的な味わいが深みを、ホールトマトは爽やかな酸味も与えてくれる。シェリーのちょっとナッティな熟成感とも相性バツグン！ フィノやマンサニージャもおすすめなのだ

「茹で豚は水から柔らかに仕上げるなり！」

おいしい往復書簡

第五十五回

今月のお題【酸辣湯麺】

マッキー牧元

東

本来の四川料理を踏襲した酸辣湯の流れを汲む黒胡椒を基調とした美しいバランスの逸品

門上さん、四川や湖南省の料理であるとされる酸辣湯に麺を入れたとされる酸辣湯麺は、東京赤坂の『榮林』が発祥とされています。辛くて酸っぱいのが好きな日本人にウケて、方々で愛されているようです。そのスタイルは、辣油派、胡椒派、両方を使う派と3派閥あるようですが、日本では辣油派が圧倒的多数なようです。しかし僕は、断然胡椒派です。四川料理の名手だった故・久田大吉さんから、「酸辣湯は胡椒で辛みをつける」と聞いてから、このスタイルを愛しています。今回の『天外天』は数少ない胡椒派の店です。スープを飲めば、まず熱で丸くなった酸味が来て、上品なスープの旨みが追いかけてそれが喉に落ちきる頃、黒胡椒の辛みが口腔内のあちらこちらで利き始める。この経過というか流れがいいのですね。そしてヒリヒリした口の中では、豆腐の優しい甘みがうれしい。さらにはしなやかな豚肉、くったりとなった椎茸、シャキッと弾む筍の食感が楽しめ、卵の甘みがそっと舌に流れて来る。ここに麺が絡むのですが、この料理だけは柔らかい麺がいい。むしろふやけた位が合うように思うのです。

　辛みというより、キック力のある胡椒の刺激と香りと丸い酸味、柔らかい麺とのバランスがどうにも美しい。門上さん、そんな酸辣湯麺を食べにいらっしゃいませんか。

「仕上げに辣油も少々。しかしこれはあくまで風味づけのためで、辛みの主軸は黒胡椒。この辣油は実に華やかな香りとコクで素晴らしい。料理長の中川 優さん日く、修業先の「四川飯店」から受け継いだものに継ぎ足しで作り続けているのだとか」㊙

サンラータンメン(黒椒湯麺)

1300円(税抜)

天外天

東京都文京区千駄木3-33-6 仲慶ビル2階
☎03-3822-3333 ㊔11時半~14時半、17時~21時半
㊡火 ※祝日の場合は営業
㊝全80席、ほか個室(最大20名)あり/全席禁煙/予約可/カード可
㊋地下鉄千代田線千駄木駅A2出口から徒歩2分、
JR山手線日暮里駅・西日暮里駅からともに徒歩11分

次号は、プリン!

マッキー牧元/自腹タベアルキストであり、コラムニスト。「味の手帖」主幹。最近は、グルメ界で話題の本「どんな肉でも旨くする サカエヤ新保吉伸の全仕事」(世界文化社刊)を企画・構成。

東

マッキー牧元×門上武司の

西

Mackey Makimoto

Takeshi Kadokami

人間とは欲深いもので、ツンデレとか、真逆の顔とか、
意外性のある別の姿に弱いもの……ですよね?? 今回の<酸辣湯麺>も、そんなキャラ。
一見ふんわりトロトロのあんかけなのに、ひと口食べると熱くて辛い。
しかもその辛さはじんわりあと利きという絶妙なさじ加減で、東西ともに虜になる味わいです。

文／門上武司、マッキー牧元　撮影／鵜澤昭彦（東）、松浦 稔（西）

門上武司

西

ひと口ごとに変化する酸味や辛み、旨みと様々な食材の食感や味わいが素晴らしいハーモニー

牧元さん、中華料理はまだまだ知らない料理がいっぱいあります。四川、広東、上海、北京料理はだいぶ著名ですが、辺境の地の料理は未開のものが多いです。ずっと以前、まだ酸辣湯が今ほどポピュラーではなかった頃、大阪の中国人の営む中華料理店で食べたことがあります。その時料理人が「酸っぱい、カラい、美味しい！」と説明したくれたことが、今でもしっかり耳に残っています。今回は「酸辣麺」ですが、京都の田口茂雄さんという「現代の名工」を受賞されたプロフェッショナルに作っていただきました。『華祥』は京大の近くにあり、学生達も通う店なんです。

その「酸辣麺」、どちらかといえば穏やかなタイプです。酸味、辛みは抑えられ、旨みを感じさせる味わい。豆腐、豚肉、春雨、卵、キクラゲ、カニ、海苔が入り、それらをとろりとしたあんでまとめるのです。食材は小さくカットされ、麺と一緒に口の中に入ってくるので、その相性の素晴らしさをひと口ごとに感じられるのが、うれしいのです。「若い人からご家族まで、皆さんに楽しんでいただける味付けが大切です」と田口さんは話します。その精神を受け継ぐ息子さんと並んで鍋を振る姿は、感動的でもあるのです。牧元さん、この素敵な親子の饗宴を、ぜひとも味わっていただきたいのです。

「ひと口目は熱いという印象。そこから少しずつ麺と混ぜてゆくと温度が下がって食べやすくなり、優しい酸味や辛み、そして食材の旨みの溶け出した味わいの変化を楽しめます。麺をすするたびに鼻に抜ける香りが異なるのも魅力です」㊞

酸辣麺

800円

中国料理 華祥

京都府京都市左京区田中里ノ内町41-1
☎075-723-5185
㊧11時～14時（13時50分LO）、17時半～21時（20時半LO）
㊡水
㊜カウンターあり、全32席／全席禁煙／予約可／カード不可
㊦叡山電鉄元田中駅から徒歩2分、京阪電車出町柳駅から徒歩10分

門上武司／小誌でもおなじみの、あらゆる食情報に精通している西のグルメ王。食関連の執筆・編集を中心に、各メディアに露出多数。関西の食雑誌「あまから手帖」の編集顧問も務める。

楽しいですね!

白石あづさの

日本の奇祭珍祭

第41回

おこもり in 青森県佐井村

本州最北の下北半島。荒波押し寄せる年の瀬に佐井村に轟く漁師の絶叫。ついで、つがれて、食べまくる謎の奇習に行ってきた。

撮影／白石あづさ

3年間の世界一周旅行後、フリーライターに。著書に『世界のへんな肉』（新潮文庫）、『世界が驚くニッポンのお坊さん～佐々井秀嶺、インドに笑う』（文藝春秋）ほか。

Azusa Shiraishi

いったいどんな祭?

本州最北の凍てつく海に、冥界とこの世を結ぶ恐山。独特な雰囲気が漂う下北半島で、『おこもり』なる奇習があると、編集の武内が情報を仕入れてきた。

「佐井村の牛滝という集落で漁師さんたちが、夜な夜な神社に籠って、絶叫しながら、わんこそばのごとく飯を限界まで食べるとか」

神社に籠ってフードファイト? 全く想像がつかないけれど、頭に蝋燭でも刺したねじり鉢巻をして、血の滴る何かを食べながら霊でも呼ぶ秘密の儀式だろうか。

それにしても佐井村は遠い。新幹線の七戸十和田駅からクルマで3時間、真っ暗な断崖絶壁のクネクネ道を1時間半ほど進むと、ようやく遠くに牛滝集落の灯りがポツンと見えてきた。今夜の会場となる神明宮と参道の階段が青白く浮かび上がり、まるで異世界への入り口のようだ。↘

神明宮の戸を恐る恐る開けると……予想に反して、おじさんやお兄さんたちが炉を囲み、まったり。そこには、赤ら顔でスルメをかじり酒を飲み交わす明るい酒飲みの世界が広がっていた。

食べても食べても

すでにご機嫌な地区の総代を務める坂井さんに奇習の起こりを聞いてみると、文献は残っていないが江戸時代にはすでに行われていたそうだ。

「その昔、12月に鯨が港に入って航路をふさぐから漁ができなくなって、この神明宮に村人が籠って祈願したら1月にいなくなったとか、村が飢餓になった時、鯨が12月に来て1月に食べて飢えをしのいだとか二説があって。だから『おこもり』は12月と1月の両日やるんだ」

明治と終戦後の食糧難の時に中止したら、その年、火事で集落が焼けてしまったらしく、災いを恐れ、「おこもり」をやめることはできないのだという。

夜9時少し前に若者たちが、近くの公民館で女性が作った飯を運ぶため外に出ていった。10升分のご飯、豆腐を100丁分も入れた汁、ゼンマイの辛し和え2kg、8本分の沢庵が入った重箱や鍋、お櫃を神明宮に運び込むと皆で手分けしてお膳によそい始めた。

一斉に食べるのかと思っていたら、一番膳は年長者、二番膳は若者たちが座り、

どーぞ!

1／畳を取ると、この祭りのための炉が。1週間前から当番の女性たちが食事の準備をする。昔は各家から材料を持ち寄り、沢庵や豆腐も手作りしていたそう。「食料がなかった戦中は大変だったと聞きます」 2／お神酒を注ぎ、おしとぎを食べてから一番膳が始まる 3／思わずニヤニヤしてしまうお膳を運ぶ男たち

（おこもり）

江戸時代頃、牛滝の港に入り込んだ鯨に困り神明宮に籠って祈ると1か月後、鯨が去った伝説から、籠った最初と最後の日に集まり、絶叫しつつお腹いっぱい食べ、食べさせる奇習が生まれたと言われる。1番膳は年長者、2番膳は若者が座り、給仕を交代する。

開催日	12月・1月
場所	神明宮
奇祭度	★★★
謎の起源度	★★
伝統	★★

※3点満点

給仕係を交代するという。今年は年長者が少なく背広のお父さんたちとともに消防団の青年も混じっている。

それでも足りないのか「社長も食って」と武内に声がかかる。その日はむつ市から地元の記者たちも来ていたが、武内は「俺だけ選ばれた」とドヤ顔だ。一番、腹が出てよく食べると思われただけだろう。隣のアフロ頭のおじさんに「八杯汁といって、8杯食べると幸せになれるがら」と言われて「俺、少食だし」とモジモジしている（結局、10杯完食）。

炉を囲み車座になった男たちに、お神酒と米粉で作った「おしとぎ」が配られた。そして3人にひとりくらいの割合で給仕係が前に座る。「そいではみなさん、お箸ば持ってください！」という掛け声を合図に、一斉に男たちがガツガツとご飯や汁をかき込む。5秒も経たないうちに男たちが空のお椀を箸でガンガン叩きながら、給仕役の若者に襲いかからんばかりの形相で「むぇしぃぃぃ!!」「しぃるぅぅぅ!!」と叫び始めた。動物園でトドたちが顔を水面から出し、「俺にもくれぇ〜！」とグアア！と飼育係に口を開け迫る、怒涛のご飯タイムを思い出したのだが、給仕係は額の汗を拭く間もなく、口からご飯粒を飛ばしながら絶叫する男たちの椀に、しゃもじでご飯をよそいまくる。まさに阿鼻叫喚！

ドラマの「お代り！」なら、母さんに茶碗を差し出すほのぼのとした場面だが、津軽海峡の荒波と格闘している男たちの「お代り」はあまりにも激しすぎる。しかし、5杯目を過ぎたころ、さすがの男たちも勢いが急激に衰える。

ニヤニヤと嬉しそうなのが給仕係だ。「わっはっは！　うんと食え〜！」と黙々と食べる男たちの鼻先にご飯の入ったお櫃を突き出し、しゃもじでガンガンと叩きながらお代りを迫る。男たちはか細い声で「め、めしぃ……」と腹をさすりながらも椀を出す。ああ、もうすぐ真っ白な灰になってしまいそうだけど大丈夫？

椀に蓋をしてしまえば「もう終了」の合図なのに、調子に乗った給仕係はパカッと蓋を開け、「はぁ、やめてくれ！」と叫ばれようともお構いなしに、お代りの汁を流し込む。男たちは大きくなったお腹をさすりながら「二番膳では覚えてろ！」と諦め顔で笑うのだった。外は暗く風は冷たいけれど、よそいよそられ、笑い声がこだまする。

「牛滝は土地がねぇがら昔は白米なんて貴重品で。だからこの日が楽しみだったんだべ」と総代。「変な風習だけど、妙に居心地がよくて、毎年ついつい取材に来ちゃうんだよね」と語る地元の記者たちの気持ちが分かる気がした。

4／「まんだ食え〜!!」としゃもじを手に迫る若者　5／「飯!飯!汁!汁!」と大絶叫　6／食べ終わってないのに!　7／「飯——!!」と絶叫する給仕係の家洞昌太さん（21歳）。魚釣りが好きで高校時代に佐井村に体験留学。漁師を目指すため岐阜市内から両親を説得し移住したそう。昔は家長だけだったが、今は最後に女性も食事を楽しむ

【3月〜4月の奇祭】3月／●越後浦佐毘沙門堂裸押合大祭（新潟県南魚沼市）●耳祭り（広島県尾道市）●つつこ引き祭り（福島県伊達市）　4月／●うそとり大明神祭（岡山県久米郡美咲町）●桶がわ祭り（岐阜県加茂郡川辺町）●鏡が池餅取り神事（熊本県八代市）●ごんごん祭り（富山県氷見市）

行ってみた。食べてみた。おと週瓦版

第二十八回　撮影・取材／編集部

其の壱、

気になる商品を試してみた。
鳥肌の立つカレーってどんな味!?

鈴木里映

会社近くのナチュラルローソンで、やたら目立つレトルトカレーを発見。その名も「小野員裕の鳥肌の立つカレー」。小野さんは、有名なカレー研究家だ。パッケージの表面には、カレーの写真やアピールポイントなどはなく、〝カレー専門店の味を超えるレトルトカレーが可能であることを証明してみたかった〟という小野さんの言葉だけ。なんだか妙に気になり、売られていた「チキンカレー」と「キーマカレー」、2種を購入してみた。

まず、「チキンカレー」。結構辛いが、スパイスや香味野菜の酸味や甘みもわずかに感じる、奥深い味わいだ。チキンはひと口サイズが3切ほど入っていた。続いて、「キーマカレー」。こちらは相当辛い気がする。細かめの挽肉がよく馴染んで食べやすいが、個人的にはもう少し甘みがあって、粗挽き肉の方が好みかな。

実際に鳥肌は立たなかったが、鳥肌モノの美味しさであることは間違いない。見かけたらぜひ。

2商品とも、レトルト臭さがなく、化学調味料や保存料を使っていない点も◎。1箱454円

其の弐、

気になる居酒屋に行ってみた。
これが未来なのか……!?
池袋に期間限定出店 ロボットがお酒を作る酒場

戎 誠輝

AIとロボットを用いた居酒屋が池袋にあると聞き、行ってみると、そこは『一軒め酒場』。たまに僕が飲みに行く店だ。久々に来たらこんなことになってるとは。

店を入ると左手にちょっとしたブースを発見。ロボはここにいる。人間の店員さんに声をかけ、とりあえずのビールを注文すると、QR付きのチケットを受け取る。これを読み込ませるとロボ店長がビールを入れはじめるのだ。この動き、数年前にも渋谷で見たなぁ。あれはコーヒーだった。と黄昏れてたらロボ店長、「冬はビールのキレが増す」なんてことを言っている。こうしてできた「ロボ生ビール」は、泡とビールの黄金比率がキッチリ7対3。さすがロボ。正確無比なり。

グビッと飲み干し、次はカクテルを注文。あややリスペクトな名前の「桃色ロボ想い」だ。アームを巧みに動かし、氷、リキュール、炭酸を入れ、最後にマドラーで1、2度ステア。クールじゃないか。そのお味は非常に甘酸っぱかった。

それぞれ1杯５００円なり。人間相手に注文すれば、生中３９０円。ロボで人件費をおさえて安くなるどころか高いじゃないか！未来はまだ遠い。

右／リキュールを注ぐロボ店長　左／広口カップ14オンスで提供される〝ロボ酒〟。ピーチフィズの「ロボ色片思い」(500円)と「名物!煮込み」(290円)

「ロボ酒場」は3月19日までの期間限定。朝8時から24時までフル稼働のロボ店長

ゼロ軒めロボ酒場／東京都豊島区西池袋1-10-5 一軒め酒場店内

〒112-0013　東京都文京区音羽1-2-2 講談社ビーシー おとなの週末編集部「おと週 瓦版」宛にハガキでお送りください。

otoshu@kodansha-bc.jp

其の 参、

本州最北端で食べてきた。

大間のマグロに驚き、海自カレーに舌鼓

白石あづさ

荒波が押し寄せる北の果てにこそ、旨いものが！ と、信じて辿り着いた下北半島。が、七戸十和田駅を降りた瞬間から豊富な脂肪を蓄えた編集の武内もブルッ！「は、早く、何か温かいものを」とレンタカーで、ホタテで有名なむつ市へと向かう。2時間ほどで「下北半島伝承料理 みそ貝焼き」と書かれた食事処『なか川』に到着。貝殻を鍋代わりにホタテやエビ、ネギなどを乗せ、味噌を溶かしながらちょびちょびといただく。新鮮で弾力のあるホタテのダシがよく出てご飯に汁をかけざるを得ない。武内はホタテのフライと刺身に悶絶中。昼から「兄弟船」を聞きながらお猪口を傾けたくなる。

1／本州最北端の岬、大間崎の人気モニュメント 2／佐井村の展望台から見える仏ヶ浦。奇石が並ぶ 3／「なか川」のみそ貝焼き定食は1100円。ホタテの刺身やフライは時価で食べられる

←食事処 なか川／青森県むつ市小川町2-21-11

↓魚喰いの大間んぞく／青森県下北郡大間町大字大間字大間平17-377

続いて目指すは毎年、年始に築地を沸かせる大間だ。最北端の大間崎からは函館の美景が広がるも、恐ろしい突風に敗退し、お土産物屋さんに駆け込む。しかし、店内にはおじさんの顔がプリントされたTシャツやマグカップなどアイドル顔負けのグッズがずらり。誰かと思えば大間のマグロ漁師のみなさんだという。

そんなスター漁師が釣り上げたマグロを味わえるのが、すぐそばの食事処『魚喰いの大間んぞく』だ。目玉煮込みや脳天タタキ丼にも惹かれるが、ここは定番の中トロ・赤身が乗ったマグロ丼を。さすが新鮮！ 舌の上で溶けるような甘い脂に思わずうなる。

海の幸に満足した我々は、南下して佐井村のベーカリー『彩菓』で別腹にケーキを投入、「アワビ最中」はおみやげに。山を越えると、大湊の港が見え自衛隊の船が浮かぶ。その反対側の丘には華麗な建築が建っており、「あれは？」と寄ってみれば、実在した海軍の庁舎を模した安渡館で、中にはおしゃれでレトロなカフェがある。

海軍レシピを再現した名物の大湊海軍カレーに揚げ油に牛脂を使ったサクサクの海軍コロッケ。うまっ！ 昔の海軍よ、絶品レシピをありがとうと感謝しつつ、下北ぐるり食い倒れ旅を終えた。

4／初セリ記録更新した漁師が経営する「魚喰いの大間んぞく」の店内 5／中トロと赤身が乗った「マグロ丼」2800円 6／佐井村『彩菓』で食べたケーキ 7／カフェ『憩-ikoi-』の名物の「大湊海軍カレー」（750円）。下北半島型のライスに陸奥湾に見立てたカレールー、大判ホタテフライも付く 8／平成27年にオープンした安渡館。海軍や海上自衛隊グッズを置く売店も

→菓子工房 彩菓／青森県下北郡佐井村大佐井114-1

↓カフェ 憩-ikoi-／青森県むつ市桜木町3-1（北の防人大湊 安渡館内）

「あの行列店や初上陸店、気になるから行ってみて!」
「こんなニッチな商品もありますよー」など、
読者のみなさんからの「行ってこい!」「食べてみて!」というリクエスト投書をお待ちしております。
編集部が身体を張って試します!

おとなの週末

私たち、こんな毎日を過ごしています

覆面ライターの1ヶ月食ダイアリー

第38回

人間ドックで正式にメタボ認定された50代編集者

門脇 宏

毎日晩酌するし、時には大食いもするのだが、20代から体重がほとんど変わらない。ワインとオリーブオイル、コーヒーを大量摂取しているからか?

1月×日　年末に風邪をひいたら2キロ痩せていた。ちょっぴりうれしい気もするし、2キロ分食べられる！　というわけで正月休み明け、友人たちと神楽坂にできたばかりのイタリアン**『カート』**へ。コース仕立ての料理はモダンな出来栄えで、これからもっと良くなりそうな予感。その後は代々木上原のビストロへなだれ込み、みんなで爆飲。あ〜楽し。

1月×日　日本ウイスキーの取材で富山県砺波市へ。三郎丸蒸留所の方の計らいで、一緒にお蕎麦を食べることに。向かうは**『手打ち石臼弾き蕎麦福助』**。ここ、蕎麦前から十割蕎麦までビックリするほど旨い！　おまけに自然派ワインも豊富に揃っているのだ。近隣の方がうらやましくなる。夜は寒ブリに舌鼓を打ち、バーで「響21年」を満喫。海外のシングルモルトやブレンデッドを含め、このウイスキーが一番好きかも♡

1月×日　翌朝、新潟との県境にある朝日町までドライブ。目的はこの町の名物、たら汁を味わうことだったが、目当ての**『栄食堂』**がなんと臨時休業！　あら〜と落ち込むものの、街道沿いには「たら汁あります」の看板がちらほら。どうやら、たら汁街道のようだ。飛び込みで入ったドライブインでようやくたら汁とご対面。栄食堂の味には負けるが、これはこれでアリ、なホッとする美味しさ。あったまりました〜。

1月×日　週末のお昼の定番といえば、小田急線の経堂にある蕎麦店**『しらかめ』**。蕎麦や酒はもちろん、おばちゃんの接客も心地よく、いま一番気に入っている蕎麦店。「玉子とじ」も旨いし、「九条ねぎと刻みきつね」も秀逸だが、この日は極寒だったので「鴨そば」を注文。熱燗と鴨そばで至福なり〜。ちなみに、ここの「鴨ロース」も絶品です。

1月×日　友人夫妻と白山のイタリア料理店の老舗**『ヴォーロコズィ』**へ。こちらのシェフとの出会いは20数年前のこと。今も変わらぬクラシックな北イタリア料理を楽しませてくれる。「自家製タレッジョチーズとポレンタのラビオリ」は言葉を失うほどの旨さ！　美味しくて、品があって、なんというか"洒落ている"のだ。唯一残念だったのは美人のマダムが不在だったこと。お会いしたかったな〜。

白山の名イタリアン『ヴォーロコズィ』のスペシャリテ。ラビオリの中には自家製のタレッジョチーズとポレンタが詰まっている。シアワセを呼ぶひと皿

1月×日　渋谷区にある、いま一番好きな居酒屋**『S』**へ。「活ヤリイカ刺」「雪うるいの炭焼」「メカジキの串焼」などで日本酒を楽しんでいるうち、勢いあまって「松阪牛のすき焼き」を注文。松阪牛は霜降り過剰気味なので普段は避けているが、この店なら間違いないだろうと。出てきたそれは極上の旨みで脂も上質。あまりの美味しさにおかわりしてしまったほど。上質な食材、丁寧な調理、手ごろな価格、肩の力の抜けた接客と、名店の要素が全部揃った、ホントにすばらしい店。

1月×日　下北沢にあるイタリア食堂**『ゲレロ』**は僕のサードプレイス。最近のヒット料理は「牛テールの卵スープ」と「石鯛の薪火焼」。3年間、定点観測しているが、料理もどんどん美味しくなっているし、ワインの充実ぶりは言わずもがな。これから黄金時代を迎えそうだ。K君、N君、いつもありがとう。

1月×日　食いしん坊の若き友人に誘われ、池尻大橋の和食店**『ひとしずく』**へ。こちら、刺身から焼き物、〆ものまで、クオリティが高く、しかも居心地がいい。カウンター中心だがテーブルもあるので、接待や目上の方との会食にも使えそう。というわけで、体重も元通り（笑）。

→下北沢「ゲレロ」の「牛テールの卵スープ」。スープ好きにはたまらない逸品。メニューにあればぜひ!

←経堂『しらかめ』の「鴨そば」。鴨はもちろん、つゆも蕎麦も最高の出来。「玉子とじ」もおすすめです

←富山県の朝日町で食べた「たら汁」。鱈にありがちな臭みは一切なく、ただただ旨い! これと飯だけで満足

東京名所案内

秋葉原

Volume.28

森山大道

Daido Moriyama

１９３８年、大阪府生まれ。『にっぽん劇場写真帖』『写真よさようなら』など、話題の作品集を数多く出版し、国内外で大規模な展覧会を多数開催。２０１８年、フランス政府よりレジオンドヌール勲章が授与され、２０１９年春にはハッセルブラッド国際写真賞を受賞した。

Writer & Editor's Note
取材&後記

赤谷まりえ　ライター
友人・知人への近況報告で〝蕎麦屋のカツ丼食べ歩き〟について話すと、「自分もその後どうしても食べたくなり、カツ丼を食べた!」と報告を受ける率が明らかに高かったです。ちなみに1回だけ、港区のお店で丼を半分以上残しました。古い油で揚げたカツほど、泣きたくなるものはございません。

井島加恵　ライター
調味料の覆面大調査が終了後、改めて自宅で使ってみたら、料理の味わいの違いが歴然! 調味料は大事だと思ってたけど予想以上でした。同時進行のとんかつ特集では、「M」のヒレカツの美味しさに悶絶。「今は忙しくて難しい」とのことで取材拒否だったけど、いつか紹介できたらいいな。

市村幸妙　ライター
とんかつの名店と調味料を担当しました。調味料の食べ比べは熱望していた企画でした。審査後の調味料はありがたく頂戴してきて様々に味わっています。気づけば作るのはいわゆる日本風家庭料理ばかりの我が家。オリーブオイルはやはり使い慣れていないので、試行錯誤を楽しんでいる最中です。

池田一郎　ライター
最近ますます人気が高まっているジャパニーズ・ウイスキー。もちろんボクも大好きです。大手は言うに及ばず、マイクロなところも続々出てきて個性もそれぞれ。飲み比べがまた楽しいっす。でも最近お目にかからず終売かと思っていた、フロム・ザ・バレルとかロバート・ブラウンもまた飲みたい!!

岡本ジュン　ライター
今回のウイスキー特集で衝撃的だったのは「山崎」12年。実は飲んでいないブランクがかなりあったのですが、今回飲んでみて、「おぉ」と唸ってしまった。自分が以前飲んでいた印象とはぜんぜん味が変わっていて、かなり好みのタイプになってました! 日本のウイスキーの進化ってスゴイ!

カーツさとう　ライター
風邪引いた。ただの喉風邪だが、この時節、マスクせずに街中で咳しようものなら「ちょっとあの人、中国の!」という魔女狩り的視線が激烈なんで、大ッ嫌いなマスク着用で外出。風邪の原因が「ギャンブルかつ」取材で平和島から大井まで、海風吹きすさぶ運河沿いを20分歩いたことなのは明白。

カイトモオ　ライター
富山取材の空き時間に、新潟の県境・朝日町まで鱈汁を食べに行きました。鱈汁とは、新鮮なタラをぶつ切りにして味噌で煮込んだ豪快な漁師メシ。一帯は「鱈汁街道」と呼ばれ、鱈汁の店が数多く並んでいます。その中の一軒で、初めて食べた鱈汁の美味しいこと! すっかり虜になりました。

菜々山いく子　ライター
1ヶ月続いたとんかつ生活(+魚介カツ。つまり揚げ物)。連日一緒に取材でまわったカメラマンKがみるみる巨大化していったのにはちょっと驚いた。私はって? 多分モデル並みの45kgをキープしていると思う。体重計には絶っっ対に乗らないって決めているから。知らないって大事よ、大事!

林 匠子　ライター
銀座のカツを調査した日は、腹ごなしに銀ブラ散歩を楽しみました。ブランド店のショーウィンドウを眺めたり、画廊の絵画にうっとりしたり、銀座のホステスさんらしき美女をチラ見したり。美しいものを見ていると、自分の値打ちまで上がったような気分になりますねぇ。あ、錯覚でした、すいません。

肥田木奈々　ライター
久々に「成蔵」の店主三谷さんのとんかつを食べたけど、やっぱ衝撃的に旨い。聞けば10年前に始めた頃は1年以上客が来なかったんだって。毎日暇だから研究時間が山ほどあった。それで生まれたのが今の味の原点。もし暇じゃなければ……? 世の中何が成功に繋がるかわからん。アタシも頑張ろっ。

松田有美　ライター
とんかつ特集を担当しました。ヒレ派でしたが、いいお店ばかり食べ歩いた結果、脂の美味しさに目覚めたワタシ。が、日頃摂取しないせいか、アゴに大人ニキビが! いや、これはとんかつではなく、年末からの暴飲暴食のせいかも。食生活に左右されない強靭な胃袋が欲しいと切に願います。

戎 誠輝　編集
好きなことを仕事にする。それは素晴らしいこと。その反面、仕事にすると嫌いになる、という話も聞く。P64の「南関東ギャンブル場でカツ!」は競馬好きの僕にとって、好きなことを仕事にした企画。だったのですが、僕はゲンを担ぐことができず……。ギャンブルが嫌いになりそうです。

門脇 宏　編集
とんかつ、好きです。目の前にお皿が出てきたときのあの高揚感。食べ終わった後の満ち満ちた感じ。男にとってとんかつは、やはりご馳走なんですね。今号でぜひ満ち満ちてください。◎次号は普段、大特集では扱わない小さなエリアをピックアップ。小さくて個性的な旨い店を大調査します。

鈴木里映　編集
調味料好きなので、日頃から色々と試しています。その中でただひとつ、存在自体を忘れてしまうものがあります。亜麻仁油。数年前から健康・美容に効果大と言われている、オメガ3系のオイルです。オイル自体に味がないからなのか、私が忘れっぽいからなのか……なぜかずっと冷蔵庫で眠っています。

武内慎司　編集
昨年、星を見に行くページを作って以来、星や宇宙に関連するニュースをより読むように。で、今一番気になっているのが、オリオン座を形成する星のひとつ、ベテルギウスの超新星爆発だ。時間の問題とする専門家もいれば、まだまだ先だという声も。爆発したらどうなる? と興味津々、少しだけ戦々恐々。

和賀かな　編集
ウイスキー蒸溜所取材で訪れた鹿児島。立ち寄った老舗バーが素敵だったなぁ。しかし。私とカメラマンK氏とで行く遠方出張は、本当に見事なくらいの悪天候に見舞われる。過去恐らく10年以上、このコンビで行くと雨か雪。だからといって画が撮れなかったということもない、出張プチ奇跡。

おとなの週末

Next Issue

2020年4月号は3月14日(土)発売

名物料理とあったかい接客が人を呼ぶ

北千住、亀戸、三茶、学芸大学、荒木町……

東京 小さな繁盛店

楽しみ方も広がっている!
「焼鳥」新時代

人気のバスクからベイクド、レアまで
最旬チーズケーキ